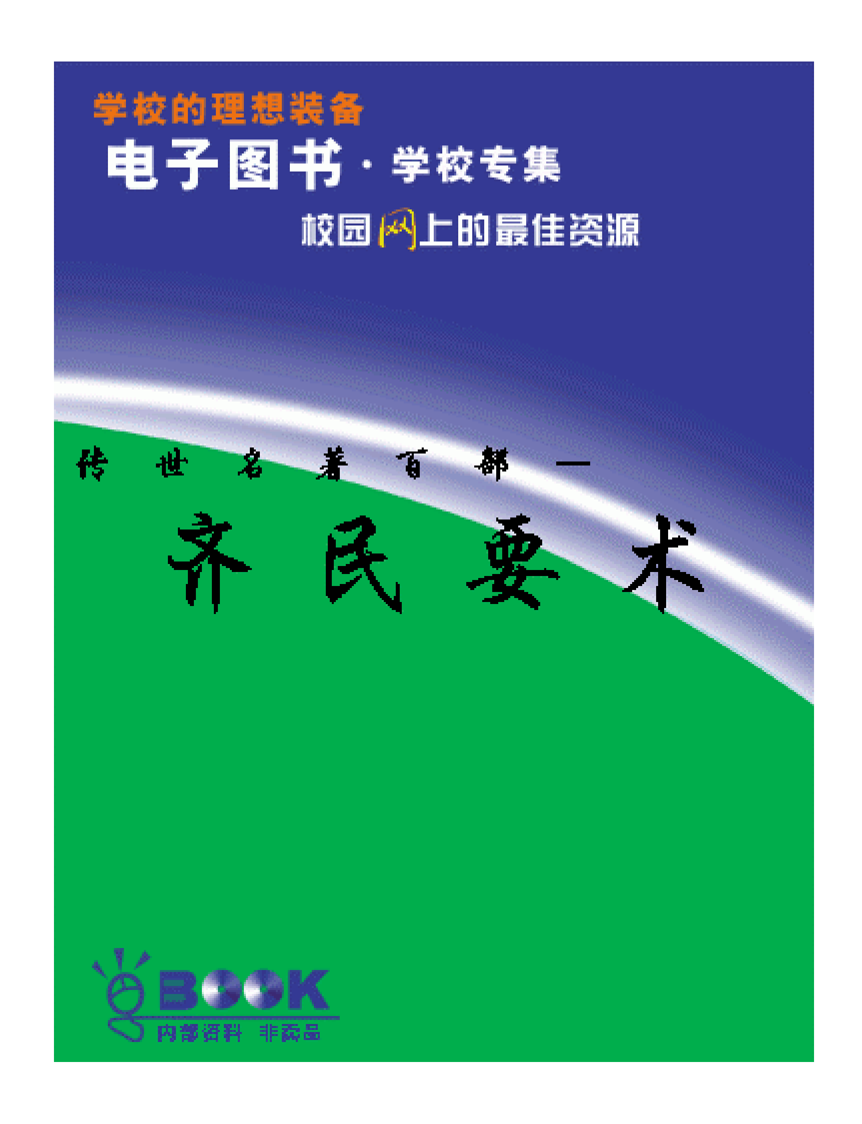

学校的理想装备
电子图书·学校专集
校园网上的最佳资源
传世名著百部—
齐民要术
BOOK
内部资料 非卖品

齐民要术

名著通览

《齐民要术》是中国现存最早、最完整的一部包括农、林、牧、副、渔的综合性农书。后魏贾思勰撰。由于其著作年代久远（距今约有 1400 多年），经过辗转传抄和翻刻，演生了不少错字和脱文，因而成了一部难读的书。据现有文献记载，本书以北宋天圣年间（1023—1031）崇文院刻本为最早的印本。在此之前大抵只是抄写流传的。以后南宋、元、明、清都有续刻。清以后还有石印本和铅印本。崇文院刻本于元、明之际散失，现只有日本还残存此本的第 5、8 两卷，原藏京都高山寺，故又称“高山寺本”。1914 年罗振玉在日本，借高山寺本用珂罗版影印，编入《吉石庵丛书》中，院刻残本始得流通。在日本，另有崇文院刻本系统的抄写本 9 卷，原为金泽文库藏书，所以通称“金泽文库本”。这两个本子质量较好。南宋有张辚刻本及其复刻本，都早已散失。现存有张辚本复刻本的抄本，即《四部丛刊》所影印的。这种南宋本质量也较好。元代刻本未见，但从有关文献推知其质量不佳。《农桑辑要》大量引录本书前 6 卷的内容，基本上和两宋本的相符。明代有 3 种刻本，即湖湘本、竹东书舍刻本和胡震亨《秘册汇函》——毛晋《津逮秘书》本。前两种现已不多见；第 3 种印数最多，流传最广，影响最大。这三个刻本都直接或间接沿袭元代刻本而来，质量都不好，又以胡、毛刻本最差。清代乾嘉以来，考据学家开始对《齐民要术》的明代刻本进行勘谬工作；取得显著成果的有吾点，其次是黄廷鉴和黄麓森。后来各自发展成该系统的多种校本。吾校系统就湖湘本进行勘误，得到出版的是“渐西村舍”本；黄校系统就《秘册汇函》——《津逮秘书》本进行勘误，得到出版的是《学津探原》本。他们虽都有一定程度的勘正，但离两宋本的水平还很远。另有几种校勘得精细的稿本，质量超过“渐西村舍”本和《学津探原》本，但没有出版。以后的许多翻刻和续印本也都没有超出“渐西村舍”本和《学津探原》本的。在日本，德川中期延享元年（1744，相当清乾隆九年）起也据《津逮秘书》本一再翻刻和重印过。近年来，国内外学者又综合各本，并用现代农业科学知识对之作校勘和注释。有西北农学院石声汉著《齐民要术今释》，日本人西山武一、熊代幸雄合译的《齐民要术》。1982 年出版的《齐民要术校释》，是中国农科院农史研究室缪后愉在前人基础上，进一步集大成的著作。《齐民要术校释》以两宋本为底本，并参考了宋以来所有重要刻本、抄本和清代的各种校勘稿本，以及唐以前引用《齐民要术》的文献和近年来国内外学者研究整理《齐民要术》的成果。《齐民要术校释》堪称得上校释精审、考订翔实；并基本做到清本正源，去伪存真。

贾思勰的生卒年和生平事迹不详，至今没有找到有关他的其他确凿史料记录。姚振宗《隋书经籍志考证》，认为《魏书》中有贾思伯、思同兄弟的传，他们是齐郡益都的经学世家，生当后魏末以至东魏时期，《齐民要术》中曾几次提到青州（即益都）的情况，引用古代的经籍又很多，因而推测贾思勰同他们是一家。现有《齐民要术》各种版本，每卷目录前面都有：“后魏高阳太守贾思勰撰”的字样。后魏时，高阳郡有两处，一属青州所领，在今山东省；一属瀛州所领，在今河北省境内。根据《齐民要术》中曾提到杜洛周、葛荣起义失败后老百姓以桑椹充饥之事（杜、葛起义活动地区主要在今河北省中部），很有可能贾思勰做官之处为河北的高阳。又据中文字，还

知道他曾经到过并州（今山西）的井陉、壶关、上党等处，注意观察过这几处地方某些作物的特点；他家里曾养过二百多头羊；他有一位朋友刘仁之，做过衮州刺史。研究者还认为《齐民要术》大致写于永熙二年（533）至武定二年（544）年间。和中国古代的许多知识分子一样，贾思勰具有浓厚的“农本”和“不仕则农”，耕读结合的思想。所以，他写作《齐民要术》的宗旨，首先是“要在安民，富而教之”，其次则是为了“晓示家童”。

《齐民要术》总结了公元 6 世纪以前，中国黄河流域中下游地区所积累的农业科学技术知识。《齐民要术》自序说其内容“起自耕农，终于醯醢，资生之业，靡不毕书”。全书 10 卷，92 篇，约 10 万余字。92 篇外，卷 1 前面的《杂说》，大多数研究者认为非贾书原有。卷 1，有总论耕田、收种 2 篇和种谷 1 篇；卷 2，为各类、豆、麻、麦、稻、瓜、瓠、芋等 13 篇；卷 3，包括葵、蔓菁、蒜等蔬菜 12 篇，还有苜蓿、杂说各 1 篇；卷 4、5，总论园篱、栽树 2 篇，果树 12 篇，伐木 1 篇等，共 25 篇；卷 5，为家畜、家禽和养鱼，共 6 篇；卷 7 是货殖、涂瓮各 1 篇，酿酒 4 篇；卷 8、卷 9，主要为农产品加工，包括酿造酱、醋、豉及食品的调制和储藏 22 篇，还有煮胶，制笔墨各 1 篇；卷 10 为“五谷果蓏菜茹非中国物产者”1 篇，引载了 100 多种有实用价值的热带、亚热带植物和 60 多种野生可食植物。纵观全书，范围广泛，大大超过先秦、两汉农书的规模。所记述的生产技术以种植业为主，兼及吞桑、林业、畜牧、养鱼、农副产品储藏加工等；在种植业方面则以粮食为主，兼及纤维作物、油料作物、染料作物、饲料作物、园艺作物等。从地区来说，以反映黄河中下游农业生产技术为主，同时也涉及南方和其他地区的植物品种等。有人称之为“中国古代农业百科全书”。

《齐民要术》在学术上的成就和贡献，一是对秦汉以来中国黄河流域农业科学技术知识进行的系统总结，保存了汉代农业技术的精华，而且着重总结了《汜胜之书》以后北方旱地农业的新经验、新成就，如以耕——耙——耱为中心的旱地耕作技术系统和轮作倒茬、种植绿肥、良种选育等项技术，标志着中国北方旱地精耕细作体系的成熟。在此后的 1000 多年中，中国北方旱地农业技术的发展，基本上没有超出它所总结的方向和范围。对精耕细作的园艺技术，林土的压条、嫁接等繁育技术，家禽的饲养管理、良种选育、外形鉴定，农副产品的加工和微生物利用技术等，《齐民要术》也第一次作了全面、系统的总结。

其次，《齐民要术》的取材布局，为中国后来的许多农书开辟了可以遵循的途径。从题材上看，前 6 卷已将广义农业全部包括在内，卷 7 和卷 8 上半为农产品加工或农家副业，卷 9 末两篇，可说是作为辅助收入的农村家庭手工业，大致符合自序所说“起自耕农，终于醯醢”的各种有积极意义的“资生之业”。其实质内容和写作方法，以《种谷第三》篇为例来分析：在标题下的小字标题注，系注释篇中主题植物——谷，在古代和当时著作中，有些什么异名、良好品种以及“故实”等，并注明出处。正文开始，根据访问所得，或亲身体验，从耕地、整地的特殊要求，播种的适宜条件谈起，接着详细、正确而系统地叙述播种方法、播种量、出苗日数、间苗、定苗标准、中耕、除草、施肥、灌溉等管理，还有保护、收获、保藏等；这部分绝大多数是第一次记载的原材料，也是本书的精华所在。往下，就是引用一些经、传材料，以补充这些作物的耕作栽培技术知识，并作批判性鉴定。这一部分引文也很有使用价值。总之，主体部分有第一手记录，有文献总结，有实践说

明，具备了生产技术知识的各个方面。与西汉末的《汜胜之书》相比，范围扩大，记载更加详细，尤为重要的是体裁布局几乎全新；比之东汉的《四民月令》只记操作时令而没有技术方面的记载，则显得更丰富，更实用。所以，中国古代流传至今的 300 多种农书，一直是以规模大、范围广、学术水平较高的《齐民要术》为代表的大型综合性农书为主干。贾思勰写作《齐民要术》所采取的群众路线，实践方式和重视探索第一手资料来源的方法等，也为后世农学家树立了治学的榜样。

第三，由于《齐民要术》的引用，保存了北魏以前的重要农业科学技术资料。《齐民要术》实际征引的古书和当时著作（包括江南宋、齐人的书），共计近 160 种。此外，还记有 30 多条当时流传的农谚与歌谣。西汉末的《汜胜之书》，大约在南、北宋之际就散失了，由于《齐民要术》引用，保存了一部分重要内容。到 19 世纪前半期，即有人根据这些资料并参考其他书籍，编成了三种辑佚本。东汉的《四民月令》也主要依靠《齐民要术》所征引的资料，到近代才有了四种辑佚本。又由于《齐民要术》征引古文资料时，采取了严肃、认真、负责的态度，不任意加以删改剪裁，一般都较好地保持着原书的模样。因而给其他经书之类的校勘也提供了很好的考证资料；清代"乾嘉学派"的朴学家们就曾利用它来考订其他文献中的字句，并有不少新发现。

《齐民要术》有一个缺点，就是贾思勰"自序"所说："花草之流……盖不足存"，因而在书中没有一句关于花色花香的记述。后来的许多综合性农书也接受了这个成规，对于花卉不作记述。花卉庭园布置，是中国艺术上的卓越成就之一，一直到宋末、元时才有人打破这个戒规，把花卉栽培技术收录进农书里，而中国花卉栽培技术史却因此缺少了 1000 多年的资料。

《齐民要术》是中国极珍贵的文化遗产之一。本世纪 20 年代末，国内即开始对它开展了研究。中华人民共和国建立后，《齐民要术》的研究倍受重视，所发表的专著和文章达五六十种之多。近年来，在日本和欧美一些国家，对《齐民要术》的研究也开始流行，并称之为"贾学"。

全文

齐民要术·序

《史记》曰：“齐民无盖藏。”如淳注曰：“齐，无贵贱，故谓之齐民者，若今言平民也。”

后魏高阳太守贾思勰撰

盖神农为耒耜，以利天下；尧命四子，敬授民时；舜命后稷，食为政首；禹制土田，万国作乂；殷周之盛，诗书所述，要在安民，富而教之。

《管子》曰：“一农不耕，民有饥者；一女不织，民有寒者。”“仓廪实，知礼节；衣食足，知荣辱。”丈人曰：“四体不勤，五谷不分，孰为夫子？”传曰：“人生在勤，勤则不匮。”古语曰：“力能胜贫，谨能胜祸。”盖言勤力可以不贫，谨身可以避祸。故李悝为魏文侯作尽地力之教，国以富强；秦孝公用商君，急耕战之赏，倾夺邻国而雄诸侯。

《淮南子》曰：“圣人不耻身之贱也，愧道之不行也；不忧命之长短，而忧百姓之穷。是故禹为治水，以身解于阳盱之河；汤由苦旱，以身祷于桑林之祭。……神农憔悴，尧瘦癯，舜黎黑，禹胼胝。由此观之，则圣人之忧劳百姓亦甚矣。故自天子以下，至于庶人，四肢不勤，思虑不用，而事治求赡者，未之闻也。”“故田者不强，囷仓不盈；将相不强，功烈不成。”

《仲长子》曰：“天为之时，而我不农，谷亦不可得而取之。青春至焉，时雨降焉，始之耕田，终之簠、簋，惰者釜之，勤者钟之。矧夫不为，而尚乎食也哉？”《谯子》曰：“朝发而夕异宿，勤则菜盈倾筐。且苟无羽毛，不织不衣；不能茹草饮水，不耕不食。安可以不自力哉？”

晁错曰：“圣王在上，而民不冻不饥者，非能耕而食之，织而衣之，为开其资财之道也。……夫寒之于衣，不待轻暖；饥之于食，不待甘旨。饥寒至身，不顾廉耻。一日不再食则饥，终岁不制衣则寒。夫腹饥不得食，体寒不得衣，慈母不能保其子，君亦安能以有民？……夫珠、玉、金、银，饥不可食，寒不可衣。……粟、米、布、帛，……一日不得而饥寒至。是故明君贵五谷而贱金玉。”刘陶曰：“民可百年无货，不可一朝有饥，故食为至急。”陈思王曰：“寒者不贪尺玉而思短褐，饥者不愿千金而美一食。千金、尺玉至贵，而不若一食、短褐之恶者，物时有所急也。”诚哉言乎！

神农、仓颉，圣人者也；其于事也，有所不能矣。故赵过始为牛耕，实胜耒耜之利；蔡伦立意造纸，岂方缣、牍之烦？且耿寿昌之常平仓，桑弘羊之均输法，益国利民，不朽之术也。谚曰：“智如禹、汤，不如尝更。”是以樊迟请学稼，孔子答曰：“吾不如老农。”然则圣贤之智，犹有所未达，而况于凡庸者乎？

猗顿，鲁穷士，闻陶朱公富，问术焉。告之曰：“欲速富，畜五牸。”乃畜牛羊，子息万计。九真、庐江，不知牛耕，每致困乏。任延、王景，乃令铸作田器，教之垦辟，岁岁开广，百姓充给。燉煌不晓作耧犁，及种，人牛功力既费，而收谷更少。皇甫隆乃教作耧犁，所省庸力过半，得谷加五。又燉煌俗，妇女作裙，挛缩如羊肠，用布一匹。隆又禁改之，所省复不赀。茨充为桂阳令，俗不种桑，无蚕织丝麻之利，类皆以麻枲头贮衣。民惰窳，少粗履，足多剖裂血出，盛冬皆然火燎炙。充教民益种桑、柘，养蚕，织履，复令种紵麻。数年之间，大赖其利，衣履温暖。今江南知桑蚕织履，皆充之教也。五原土宜麻枲，而俗不知织绩；民冬月无衣，积细草，卧其中，见吏

则衣草而出，崔寔为作纺绩、织纴之具以教，民得以免寒苦。安在不教乎？

黄霸为颍川，使邮亭、乡官，皆畜鸡、豚，以赡鳏、寡、贫穷者；及务耕桑，节用，殖财，种树。鳏、寡、孤、独有死无以葬者，乡部书言，霸具为区处：某所大木，可以为棺；某亭豚子，可以祭。吏往皆如言。龚遂为渤海，劝民务农桑，令口种一树榆，百本薤，五十本葱，一畦韭，家二母彘，五鸡。民有带持刀剑者，使卖剑买牛，卖刀买犊，曰：“何为带牛佩犊？”春夏不得不趣田亩，秋冬课收敛，益蓄果实、菱、芡。吏民皆富实。召信臣为南阳，好为民兴利，务在富之。躬劝农耕，出入阡陌，止舍离乡亭，稀有安居。时行视郡中水泉，开通沟渎，起水门、提阏，凡数十处，以广溉灌，民得其利，蓄积有余。禁止嫁娶送终奢靡，务出于俭约。郡中莫不耕稼力田。吏民亲爱信臣，号曰“召父”。僮种为不其令，率民养一猪，雌鸡四头，以供祭祀，死买棺木。颜斐为京兆，乃令整阡陌，树桑果；又课以闲月取材，使得转相教匠作车；又课民无牛者，令畜猪，投贵时卖，以买牛。始者，民以为烦，一二年间，家有丁车、大牛，整顿丰足。王丹家累千金，好施与，周人之急。每岁时农收后，察其强力收多者，辄历载酒肴，从而劳之，便于田头树下，饮食劝勉之，因留其余肴而去；其惰孏者，独不见劳，各自耻不能致丹，其后无不力田者，聚落以致殷富。杜畿为河东，课民畜牸牛、草马，下逮鸡、豚，皆有章程，家家丰实。此等岂好为烦扰而轻费损哉？盖以庸人之性，率之则自力，纵之则惰窳耳。

故《仲长子》曰：“丛林之下，为仓庾之坻；鱼鳖之堀，为耕稼之场者，此君长所用心也。是以太公封而斥卤播嘉谷，郑、白成而关中无饥年。盖食鱼鳖而薮泽之形可见，观草木而肥墝之势可知。”又曰：“稼穑不修，桑果不茂，畜产不肥，鞭之可也；杝落不完，垣墙不牢，扫除不净，笞之可也。”此督课之方也。且天子亲耕，皇后亲蚕，况夫田父而怀窳惰乎？

李衡于武陵龙阳泛州上作宅，种甘橘千树。临死敕儿曰：“吾州里有千头木奴，不责汝衣食，岁上一匹绢，亦可足用矣。”吴末，甘橘成，岁得绢数千匹。恒称太史公所谓“江陵千树橘，与千户侯等”者也。樊重欲作器物，先种梓、漆，时人嗤之。然积以岁月，皆得其用，向之笑者，咸求假焉。此种植之不可已已也。谚曰：“一年之计，莫如树谷；十年之计，莫如树木。”此之谓也。

《书》曰：“稼穑之艰难。”《孝经》曰：“用天之道，因地之利，谨身节用，以养父母。”《论语》曰：“百姓不足，君孰与足？”汉文帝曰：“朕为天下守财矣，安敢妄用哉！”孔子曰：“居家理，治可移于官。”然则家犹国，国犹家，是以家贫则思良妻，国乱则思良相，其义一也。

夫财货之生，既艰难矣，用之又无节；凡人之性，好懒惰矣，率之又不笃；加以政令失所，水旱为灾，一谷不登，胔腐相继：古今同患，所不能止也，嗟乎！且饥者有过甚之愿，渴者有兼量之情。既饱而后轻食，既暖而后轻衣。或由年谷丰穰，而忽于蓄积；或由布帛优赡，而轻于施与：穷窘之来，所由有渐。故《管子》曰：“桀有天下，而用不足；汤有七十二里，而用有余，天非独为汤雨菽、粟也。”盖言用之以节。

《仲长子》曰：“鲍鱼之肆，不自以气为臭；四夷之人，不自以食为异：生习使之然也。居积习之中，见生然之事，夫孰自知非者也？”斯何异蓼中之虫，而不知蓝之甘乎？

今采捃经传，爰及歌谣，询之老成，验之行事，起自耕农，终于醯、醢，

资生之业，靡不毕书，号曰《齐民要术》。凡九十二篇，束为十卷。卷首皆有目录，于文虽烦，寻览差易。其有五谷、果、蓏非中国所殖者，存其名目而已；种莳之法，盖无闻焉。舍本逐末，贤哲所非，日富岁贫，饥寒之渐，故商贾之事，阙而不录。花草之流，可以悦目，徒有春花，而无秋实，匹诸浮伪，盖不足存。

鄙意晓示家童，未敢闻之有识，故丁宁周至，言提其耳，每事指斥，不尚浮辞。览者无或嗤焉。

齐民要术 · 杂说

夫治生之道，不仕则农，若昧于田畴，则多匮乏。只如稼穑之力，虽未逮于老农；规画之间，窃自同于“后稷”。所为之术，修列后行。

凡人家营田，须量己力，宁可少好，不可多恶。假如一具牛，总营得小亩三顷——据齐地大亩，一顷三十五亩也。每年一易，必莫频种。其杂田地，即是来年谷资。

欲善其事，先利其器。悦以使人，人忘其劳。且须调习器械，务令快利；秣饲牛畜，事须肥健；抚恤其人，常遣欢悦。

观其地势，干湿得所，禾秋收了，先耕荞麦地，次耕余地。务遣深细，不得趁多。看干湿，随时盖磨著切。见世人耕了，仰著土块，并待孟春盖，若冬乏水雪，连夏亢阳，徒道秋耕不堪下种。无问耕得多少，皆须旋盖磨如法。

如一具牛，两个月秋耕，计得小亩三顷。经冬加料喂。至十二月内，即须排比农具使足。一入正月初，未开阳气上，即更盖所耕得一遍。

凡田地中有良有薄者，即须加粪粪之。

其踏粪法：凡人家秋收治田后，场上所有穰、谷积等，并须收贮一处。每日布牛脚下，三寸厚；每平旦收聚堆积之；还依前布之，经宿即堆聚。计经冬一具牛，踏成三十车粪。至十二月、正月之间，即载粪粪地。计小亩亩别用五车，计粪得六亩。匀摊，耕，盖著，未须转起。

自地亢后，但所耕地，随饷盖之；待一段总转了，即横盖一遍。计正月、二月两个月，又转一遍。

然后看地宜纳粟：先种黑地、微带下地，即种糙种；然后种高壤白地。其白地，候寒食后榆荚盛时纳种。以次种大豆、油麻等田。

然后转所粪得地，耕五、六遍。每耕一遍，盖两遍，最后盖三遍。还纵横盖之。候昏房、心中，下黍种无问。

谷，小亩一升下子，则稀概得所。

候黍、粟苗未与垅齐，即锄一遍。黍经五日，更报锄第二遍。候未蚕老毕，报锄第三遍。如无力，即止；如有余力，秀后更锄第四遍。油麻、大豆，并锄两遍止，亦不厌早锄。谷，第一遍便科定，每科只留两茎，更不得留多。每科相去一尺。两垅头空，务欲深细。第一遍锄，未可全深；第二遍，唯深是求；第三遍，较浅于第二遍；第四遍较浅。

凡荞麦，五月耕；经二十五日，草烂得转；并种，耕三遍。立秋前后，皆十日内种之。假如耕地三遍，即三重著子。下两重子黑，上头一重子白，皆是白汁，满似如浓，即须收刈之。但对梢相答铺之，其白者日渐尽变为黑，如此乃为得所。若待上头总黑，半已下黑子，尽总落矣。

其所粪种黍地，亦刈黍了，即耕两遍，熟盖，下糠麦。至春，锄三遍止。

凡种小麦地，以五月内耕一遍，看干湿转之，耕三遍为度。亦秋社后即种。至春，能锄得两遍最好。

凡种麻地，须耕五、六遍，倍盖之。以夏至前十日下子。亦锄两遍。仍须用心细意抽拔全稠闹细弱不堪留者，即去却。

一切但依此法，除虫灾外，小小旱，不至全损。何者？缘盖磨数多故也，又锄耨以时。谚曰：“锄头三寸泽”，此之谓也。尧汤旱涝之年，则不敢保。虽然，此乃常式。古人云：“耕锄不以水旱息功，必获丰年之收。”

如去城郭近，务须多种瓜、菜、茄子等，且得供家，有余出卖。只如十亩之地，灼然良沃者，选得五亩，二亩半种葱，二亩半种诸杂菜；似校平者种瓜、萝卜。其菜每至春二月内，选良沃地二亩熟，种葵、莴苣。作畦，栽蔓菁，收子。至五月、六月，拔诸菜先熟者，并须盛裹，亦收子讫。应空闲地种蔓菁、莴苣、萝卜等，看稀稠锄其科。至七月六日、十四日，如有车牛，尽割卖之；如自无车牛，输与人。即取地种秋菜。

葱，四月种。萝卜及葵，六月种。蔓菁，七月种。芥，八月种。瓜，二月种；如拟种爪四亩，留四月种，并锄十遍。蔓菁、芥子，并锄两遍。葵、萝卜，锄三遍。葱，但培锄四遍。白豆、小豆，一时种，齐熟，且免摘角。但能依此方法，即万不失一。

卷一

耕田

《周书》曰：“神农之时，天雨粟，神农遂耕而种之。作陶，冶斤斧，为耒耜、锄、耨，以垦草莽，然后五谷兴助，百果藏实。”

《世本》曰：“倕作耒耜。”“倕，神农之臣也。”

《吕氏春秋》曰：“耜博六寸。”

《尔雅》曰：“斪斸谓之定。”犍为舍人曰：“斪斸，锄也，名定。”

《纂文》曰：“养苗之道，锄不如耨，耨不如铲。铲柄长二尺，刃广二寸，以铲地除草。”

许慎《说文》曰：“耒，手耕曲木也。”“耜，耒端木也。”“耜，斫也，齐谓之镃基。一曰，斤柄性自曲者也。”“田，陈也，树谷曰田，象四口，十，阡陌之制也。”“耕，犁也，从耒井声。一曰，古者井田。”

刘熙《释名》曰：“田，填也，五谷填满其中。”“犁，利也，利则发土绝草根。”“耨，似锄，妪耨禾也。”“斸，诛也，主以诛锄物根株也。”

凡开荒山泽田，皆七月芟艾之，草干即放火，至春而开。〔根朽省功。〕其林木大者㔉杀之，叶死不扇，便任耕种。三岁后，根枯茎朽，以火烧之。〔入地尽矣。〕耕荒毕，以铁齿鐗楱再遍杷之，漫掷黍穄，劳亦再遍。明年，乃中为谷田。

凡耕高下田，不问春秋，必须燥湿得所为佳。若水旱不调，宁燥不湿。〔燥耕虽块，一经得雨，地则粉解。湿耕坚垎，数年不佳。谚曰：“湿耕泽锄，不如归去。”言无益而有损。湿耕者，白背速鐗楱之，亦无伤；否则大恶也。〕春耕寻手劳，〔古曰“耰”，今曰“劳”。《说文》曰：“耰，摩田器。”今人亦名劳曰“摩”，鄙语曰：“耕田摩劳”也。〕秋耕待白背劳。〔春既多风，若不寻劳，地必虚燥。秋田㙲实，湿劳令地硬。谚曰：“耕而不劳，不如作暴。”盖言泽难遇，喜天时故也。桓宽《盐铁论》曰：“茂木之下无丰草，大块之间无美苗。”

凡秋耕欲深，春夏欲浅。犁欲廉，劳欲再。〔犁廉耕细，牛复不疲；再劳地熟，旱亦保泽也。〕秋耕掩青者为上。〔比至冬月，青草复生者，其美与小豆同也。〕初耕欲深，转地欲浅。〔耕不深，地不熟；转不浅，动生土也。〕菅茅之地，宜纵牛羊践之，〔践则根浮。〕七月耕之则死。〔非七月，复生矣。〕

凡美田之法，绿豆为上，小豆、胡麻次之。悉皆五、六月中穊种，七月、八月犁掩杀之，为春谷田，则亩收十石，其美与蚕矢、熟粪同。

凡秋收之后，牛力弱，未及即秋耕者，谷、黍、穄、粱、秫茇之下，即移羸速锋之，地恒润泽而不坚硬。乃至冬初，常得耕劳，不患枯旱。若牛力少者，但九月、十月一劳之，至春桷种亦得。

《礼记·月令》曰：“孟春之月，……天子乃以元日，祈谷于上帝。〔郑玄注曰：“谓上辛日，郊祭天。《春秋传》曰：‘春郊祀后稷，以祈农事。是故启蛰而郊，郊而后耕。’上帝，太微之帝。”〕乃择元辰，天子亲载耒耜，……帅三公、九卿、诸侯、大夫，躬耕帝籍。〔“元辰，盖郊后吉辰也。……

帝籍，为天神借民力所治之田也。”……〕是月也，天气下降，地气上腾，天地同和，草木萌动。〔“此阳气蒸达，可耕之候也。农书曰：‘土长冒橛，陈根可拔，耕者急发’也。”〕……命田司〔“司谓‘田畯’，主农之官。”……〕善相丘陵、阪险、原隰，土地所宜，五谷所殖，以教导民。……田事既饬，先定准直，农乃不惑。……

“仲春之月，……耕者少舍，乃修阖扇。〔“舍，犹止也。蛰虫启户，耕事少间，而治门户。用木曰阖，用竹苇曰扇。”〕……无作大事，以妨农事。……

“孟夏之月，……劳农劝民，无或失时。“重力劳来之。”……命农勉作，无休于都。〔“急趣农也。……《王居明堂礼》曰：‘无宿于国’也。”……〕

“季秋之月，……蛰虫咸俯在内，皆墐其户。〔“墐，谓涂闭之，此避杀气也。”〕

“孟冬之月，……天气上腾，地气下降，天地不通，闭藏而成冬。……劳农以休息之。〔“‘党正’：‘属民饮酒，正齿位’是也。”……〕

“仲冬之月，……土事无作，慎无发盖，无发屋室，……地气且泄，是谓发天地之房，诸蛰则死，民必疾疫。〔“大阴用事，尤重闭藏。”按今世有十月、十一月耕者，非直逆天道，害蛰虫，地亦无膏润，收必薄也。……〕

“季冬之月，……命田官告人出五种；〔“命田官告民出五种，大寒过，农事将起也。”〕命农计耦耕事，修耒耜，具田器。〔“耜者，耒之金，耜广五寸。田器，镃錤之属。”〕是月也，日穷于次，月穷于纪，星回于天，数将几终，〔“言日月星辰运行至此月，皆币于故基。次，舍也；纪，犹合也。”〕岁且更始，专而农民，毋有所使。”〔而，犹汝也；言专一汝农民之心，令人预有志于耕稼之事；不可徭役，徭役之则志散，失其业也。”……”〕

《孟子》曰：“士之仕也，犹农夫之耕也。”〔赵岐注曰：“言仕之为急，若农夫不耕不可。”〕

魏文侯曰：“民春以力耕，夏以强耘，秋以收敛。”

《杂阴阳书》曰：“亥为天仓，耕之始。”

《吕氏春秋》曰：“冬至后五旬七日昌生。昌者，百草之先生也，于是始耕。”〔高诱注曰：“昌，昌蒲，水草也。”〕

《淮南子》曰：“耕之为事也劳，织之为事也扰。扰劳之事，而民不舍者，知其可以衣食也。人之情，不能无衣食。衣食之道，必始于耕织，……。物之若耕织，始初甚劳。终必利也众。”又曰：“不能耕而欲黍梁，不能织而喜缝裳，无其事而求其功，难矣。”

《氾胜之书》曰：“凡耕之本，在于趣时，和土，务粪泽，早锄早获。

“春冻解，地气始通，土一和解。夏至，天气始暑，阴气始盛，土复解。夏至后九十日，昼夜分，天地气和。以此时耕田，一而当五，名曰膏泽，皆得时功。

“春地气通，可耕坚硬强地黑垆土，辄平摩其块以生草，草生复耕之，天有小雨复耕和之，勿令有块以待时。所谓强土而弱之也。

“春候地气始通：椓橛木长尺二寸，埋尺，见其二寸；立春后，土块散，上没橛，陈根可拔。此时二十日以后，和气去，即土刚。以时耕，一而当四；和气去耕，四不当一。

“杏始华荣，辄耕轻土弱土。望杏花落，复耕。耕辄蔺之。草生，有雨泽，耕重蔺之。土甚轻者，以牛羊践之。如此则土强。此谓弱土而强之也。

“春气未通，则土历适不保泽，终岁不宜稼，非粪不解。慎无旱耕。须草生，至可耕时，有雨即耕，土相亲，苗独生，草秽烂，皆成良田。此一耕而当五也。不如此而旱耕，块硬，苗、秽同孔出，不可锄治，反为败田。秋无雨而耕，绝土气，土坚垎，名曰‘腊田’。及盛冬耕，泄阴气，土枯燥，名曰‘脯田’。脯田与腊田，皆伤田。二岁不起稼，则一岁休之。

“凡麦田，常以五月耕，六月再耕，七月勿耕，谨摩平以待种时。五月耕，一当三。六月耕，一当再。若七月耕，五不当一。

“冬雨雪止，辄以蔺之，掩地雪，勿使从风飞去；后雪复蔺之；则立春保泽，冻虫死，来年宜稼。

“得时之和，适地之宜，田虽薄恶，收可亩十石。”

崔寔《四民月令》曰：“正月，地气上腾，土长冒橛，陈根可拔，急菑强土黑垆之田。二月，阴冻毕泽，可菑美田缓土及河渚小处。三月，杏华盛，可菑少白轻土之田。五月、六月，可菑麦田。”

崔寔《政论》曰：“武帝以赵过为搜粟都尉，教民耕殖。其法三犁共一牛，一人将之，下种，挽耧，皆取备焉。日种一顷。至今三辅犹赖其利。今辽东耕犁，辕长四尺，回转相妨，既用两牛，两人牵之，一人将耕，一人下种，二人挽耧：凡用两牛六人，一日才种二十五亩。其悬绝如此。”〔按三犁共一牛，若今三脚耧矣，未知耕法如何？今自济州以西，犹用长辕犁、两脚耧。长辕耕平地尚可，于山涧之间则不任作，且回转至难，费力，未若齐人蔚犁之柔便也。两脚耧，种垅概，亦不如一脚耧之得中也。〕

收种

杨泉《物理论》曰：“梁者，黍、稷之总名；稻者，溉种之总名；菽者，众豆之总名。三谷各二十种，为六十；蔬、果之实，助谷各二十，凡为百种。故《诗》曰：‘播厥百谷’也。”

凡五谷种子，浥郁则不生，生者亦寻死。种杂者，禾则早晚不均，舂复减而难熟，粜卖以杂糅见疵，炊爨失生熟之节。所以特宜存意，不可徒然。

粟、黍、穄、粱、秫，常岁岁别收，选好穗纯色者，劁刈高悬之。至春治取，别种，以拟明年种子。〔耧耩掩种，一斗可种一亩。量家田所须种子多少而种之。〕其别种种子，常须加锄。〔锄多则无秕也。〕先治而别埋，〔先治，场净不杂；窖埋，又胜器盛。〕还以所治蘘草蔽窖。〔不尔，必有为杂之患。〕将种前二十许日，开出水淘，〔浮秕去则无莠。〕即晒令燥，种之。依《周官》相地所宜而粪种之。

《氾胜之书》曰：“牵马令就谷堆食数口，以马践过为种，无虸蚄，厌虸蚄虫也。”

《周官》曰：“草人，掌土化之法，以物地相其宜而为之种。〔郑玄注曰：“土化之法，化之使美，若氾胜之术也。以物地，占其形色。为之种，黄白宜以种禾之属。”〕凡粪种：骍刚用牛，赤缇用羊，坟壤用麋，渴泽用鹿，咸潟用貆，勃壤用狐，埴垆用豕，强𪎭用蕡，轻㶿用犬。〔此“草人”职。郑玄注曰：“凡所以粪种者，皆谓煮取汁也。赤缇，縓色也；渴泽，故水处也；潟，卤也；貆，貆也；勃壤，粉解者；埴垆，黏疏者；强𪎭，强坚者；轻㶿，轻脆者。故书‘骍’为‘挈’，‘坟’作‘盆’，杜子春‘挈’读为‘骍’，谓地色赤而土刚强也。郑司农云：‘用牛，以牛骨汁渍其种也，

谓之粪种。坟壤，多坌鼠也。壤，白色。蕡，麻也”玄谓坟壤，润解。”〕

《淮南子》曰：“从冬至日数至来年正月朔日，五十日者，民食足；不满五十日者，日减一斗；有余日，日益一斗。”

《氾胜之书》曰：“种伤湿郁热则生虫也。

“取麦种，候熟可获，择穗大强者斩，束立场中之高燥处，曝使极燥。无令有白鱼，有辄扬治之。取干艾杂藏之，麦一石，艾一把。藏以瓦器、竹器。顺时种之，则收常倍。

“取禾种，择高大者，斩一节下，把悬高燥处，苗则不败。”

“欲知岁所宜，以布囊盛粟等诸物种，平量之，埋阴地。冬至后五十日，发取量之，息最多者，岁所宜也。”

《崔寔》曰：“平量五谷各一升，小罂盛，埋垣北墙阴下，……。”余法同上。

《师旷占术》曰：“杏多实不虫者，来年秋禾善。五木者，五谷之先；欲知五谷，但视五木。择其木盛者，来年多种之，万不失一也。”

种谷稗附出，稗为粟类故。

种谷：

谷，稷也，名粟。谷者，五谷之总名，非指谓粟也。然今人专以稷为谷，望俗名之耳。

《尔雅》曰：“粢，稷也。”

《说文》曰：“粟，嘉谷实也。”

郭义恭《广志》曰：“有赤粟、白茎，有黑格雀粟，有张公斑，有含黄仓，有青稷，有雪白粟，亦名白茎。又有白蓝下、竹头茎青、白逮麦、擢石精、虑狗蹯之名种云。”

郭璞注《尔雅》曰：“今江东呼稷为粢。”孙炎曰：“稷：粟也。”

按今世粟名，多以人姓字为名目，亦有观形立名，亦有会义为称，聊复载之云耳：

朱谷、高居黄、刘猪獬、道愍黄、聒谷黄、雀懊黄、续命黄、百日粮，有起妇黄、辱稻粮、奴子黄、𥢶䅾支谷、焦金黄、鵨履苍——一名麦争场：此十四种，早熟，耐旱，熟早免虫。聒谷黄、辱稻粮二种，味美。

今堕车、下马看、百群羊、悬蛇赤尾、罢虎黄、雀民泰、马曳缰、刘猪赤、李浴黄、阿摩粮、东海黄、石骍岁、青茎青、黑好黄、陌南禾、隈堤黄、宋冀痴、指张黄、兔脚青、惠日黄、写风赤、一睍黄、山鹾、顿𥟖黄：此二十四种，穗皆有毛，耐风，免雀暴。一睍黄一种，易舂。

宝珠黄、俗得白、张邻黄、白鹾谷、钩千黄、张蚁白、耿虎黄、都奴赤、茄芦黄、薰猪赤、魏爽黄、白茎青、笔根黄、调母粱、磊碨黄、刘沙白、僧延黄、赤粱谷、灵忽黄、獭尾青、续德黄、秆容青、孙延黄、猪矢青、烟熏黄、乐婢青、平寿黄、鹿橛白、鹾折筐、黄𥢆䅟、阿居黄、赤巴粱、鹿蹄黄、饿狗苍、可怜黄、米谷、鹿橛青、阿逻逻：此三十八种，中租大谷。白鹾谷、调母粱二种，味美。秆容青、阿居黄、猪矢青三种，味恶。黄𥢆䅟、乐婢青二种，易舂。

竹叶青、石抑閦、——竹叶青，一名胡谷。——水黑谷、忽泥青、冲天棒、雉子青、鸱脚谷、雁头青、揽堆黄、青子规：此十种晚熟，耐水；有虫灾则尽矣。

凡谷，成熟有早晚，苗秆有高下，收实有多少，质性有强弱，米味有美恶，粒实有息耗。〔早熟者苗短而收多，晚熟者苗长而收少。强苗者短，黄谷之属是也；弱苗者长，青、白、黑是也。收少者美而耗，收多者恶而息也。〕地势有良薄，〔良田宜种晚，薄田宜种早。良地非独宜晚，早亦无害；薄地宜早，晚必不成实也。〕山、泽有异宜。〔山田种强苗，以避风霜；泽田种弱苗，以求华实也。〕顺天时，量地利，则用力少而成功多。任情返道，劳而无获。〔入泉伐木，登山求鱼，手必虚；迎风散水，逆坂走丸，其势难。〕

凡谷田，绿豆、小豆底为上，麻、黍、胡麻次之，芜菁、大豆为下。〔常见瓜底，不减绿豆，本既不论，聊复记之。〕

良地一亩，用子五升，薄地三升。〔此为稙谷，晚田加种也。〕

谷田必须岁易。〔[illegible]子则莠多而收薄矣。〕

二月、三月种者为稙禾，四月、五月种者为穉禾。二月上旬及麻菩、杨生种者为上时，三月上旬及清明节、桃始花为中时，四月上旬及枣叶生、桑花落为下时。岁道宜晚者，五月、六月初亦得。

凡春种欲深，宜曳重挞。夏种欲浅，直置自生。〔春气冷，生迟，不曳挞则根虚，虽生辄死。夏气热而生速，曳挞遇雨必坚垎。其春泽多者，或亦不须挞；必欲挞者，宜须待白背，湿挞令地坚硬故也。〕

凡种谷，雨后为佳。遇小雨，宜接湿种；遇大雨，待秽生。〔小雨不接湿，无以生禾苗；大雨不待白背，湿辗则令苗瘦。秽若盛者，先锄一遍，然后纳种乃佳也。〕春若遇旱，秋耕之地，得仰垅待雨。〔春耕者，不中也。〕夏若仰垅，非直荡汰不生，兼与草秽俱出。

凡田欲早晚相杂。〔防岁道有所宜。〕有闰之岁，节气近后，宜晚田。然大率欲早，早田倍多于晚。〔早田净而易治，晚者芜秽难治。其收任多少，从岁所宜，非关早晚。然早谷皮薄，米实而多；晚谷皮厚，米少而虚也。〕

苗生如马耳则镞锄。〔谚曰：“欲得谷，马耳镞。”〕稀豁之处，锄而补之。〔用功盖不足言，利益动能百倍。〕凡五谷，唯小锄为良。〔小锄者，非直省功，谷亦倍胜。大锄者，草根繁茂，用功多而收益少。〕良田率一尺留一科。〔刘章《耕田歌》曰：“深耕概种，立苗欲疏；非其类者，锄而去之。”谚云：“回车倒马，掷衣不下，皆十石而收。”言大稀大概之收，皆均平也。〕

薄地寻垅蹑之。〔不耕故。〕

苗出垅则深锄。锄不厌数，周而复始，勿以无草而暂停。〔锄者非止除草，乃地熟而实多，糠薄，米息。锄得十遍，便得“八米”也。〕

春锄起地，夏为除草，故春锄不用触湿。六月以后，虽湿亦无嫌。〔春苗既浇，阴未覆地，湿锄则地坚。夏苗阴厚，地不见日，故虽湿亦无害矣。《管子》曰：“为国者，使农寒耕而热芸。”芸，除草也。〕

苗既出垅，每一经雨，白背时，辄以铁齿鍽楱纵横杷而劳之。〔杷法：令人坐上，数以手断去草；草塞齿，则伤苗。如此令地熟软，易锄省力。中锋止。〕

苗高一尺，锋之。〔三遍者皆佳。〕耩者，非不壅本苗深，杀草，益实，

然令地坚硬，乏泽难耕。锄得五遍以上，不烦耩。〔必欲耩者，刈谷之后，即锋茇下令突起，则润泽易耕。〕

凡种，欲牛迟缓行，种人令促步以足蹑垅底。〔牛迟则子匀，足蹑则苗茂。足迹相接者，亦可不烦挞也。〕

熟，速刈。干，速积。〔刈早则镰伤，刈晚则穗折，遇风则收减。湿积则藁烂，积晚则损耗，连雨则生耳。〕

凡五谷，大判上旬种者全收，中旬中收，下旬下收。

《杂阴阳书》曰："禾'生'于枣或杨。九十日秀，秀后六十日。禾'生'于寅，'壮'于丁、午，'长'于丙，'老'于戊，'死'于申，恶于壬、癸，忌于乙、丑。

"凡种五谷，以'生'、'长'、'壮'日种者多实，'老'、'恶'、'死'日种者收薄，以忌日种者败伤。又用'成'、'收'、'满'、'平'、'定'日为佳。"

《汜胜之书》曰："小豆忌卯，稻、麻忌辰，禾忌丙，黍忌丑，秫忌寅、未，小麦忌戌，大麦忌子，大豆忌申、卯。凡九谷有忌日，种之不避其忌，则多伤败。此非虚语也。其自然者，烧黍穰则害瓠。"〔《史记》曰："阴阳之家，拘而多忌。"止可知其梗概，不可委曲从之。谚曰："以时及泽，为上策"也。〕

《礼记·月令》曰："孟秋之月，……修宫室，坏垣墙。……

"仲秋之月，……可以筑城郭，……穿窦窖，修囷仓。〔郑玄曰："为民当入，物当藏也。……堕曰窦，方曰窖。"按谚曰："家贫无所有，秋墙三五堵。"盖言秋墙坚实，土功之时，一劳永逸，亦贫家之宝也。〕乃命有司，趣民收敛，务畜菜，多积聚。〔"始为御冬之备。"……〕

"冬秋之月，……农事备收。〔"备，犹尽也。"……〕

"孟冬之月，……谨盖藏，……循行积聚，无有不敛。〔"谓刍、禾、薪、蒸之属也。"〕……

"仲冬之月，……农有不收藏积聚者，……取之不诘。〔"此收敛尤急之时，有人取者不罪，所以警其主也。"〕……"

《尚书考灵曜》曰："春，鸟星昏中，以种稷。〔"鸟，朱鸟鹑火也。"〕秋，虚星昏中，以收敛。〔"虚，玄枵也。"〕"

《庄子》长梧封人曰："昔予为禾，耕而卤莽之，则其实亦卤莽而报予；芸而灭裂之，其实亦灭裂而报予。〔郭象曰："卤莽、灭裂，轻脱末略，不尽其分。"〕予来年变齐，深其耕而熟耰之，其禾繁以滋。予终年厌飧。"

《孟子》曰："不违农时，谷不可胜食。〔赵岐注曰："使民得务农，不违夺其农时，则五谷饶穰，不可胜食也。"〕""谚曰：'虽有智惠，不如乘势；虽有镃錤上，不如待时。'〔赵岐曰："乘势居富贵之势。镃錤，田器，耒耜之属。待时，谓农之三时。"〕"又曰："五谷，种之美者也；苟为不熟，不如稊稗。夫仁，亦在熟而已矣。〔赵岐曰："熟，成也。五谷虽美，种之不成，不如稊稗之草，其实可食。为仁不成，亦犹是。"〕"

《淮南子》曰："夫地势，水东流，人必事焉，然后水潦得谷行。〔"水势虽东流，人必事而通之，使得循谷而行也。"〕禾稼春生，人必加功焉，故五谷遂长。〔高诱曰："加功，谓'是藨是蓘'芸耕之也。遂，成也。"〕听其自流，待其自生，大禹之功不立，而后稷之智不用。"

"禹决江疏河，以为天下兴利，不能使水西流；后稷辟土垦草，以为百

姓力农，然而不能使禾冬生：岂其人事不至哉？其势不可也。〔“春生、夏长、秋收、冬藏，四时不可易也。”……〕

“食者民之本，民者国之本，国者君之本。是故人君上因天时，下尽地利，中用人力，是以群生遂长，五谷蕃殖。教民养育六畜，以时种树，务修田畴，滋殖桑、麻。肥、墝、高、下，各因其宜。丘陵、阪险不生五谷者，树以竹木。春伐枯槁，夏取果、蓏，秋畜蔬、食，〔“菜食曰蔬，谷食曰食。”〕冬伐薪、蒸，〔“火曰薪，水曰蒸。”以为民资。是故生无乏用，死无转尸。〕〔“转，弃也。”〕……

“故先王之制，四海云至，而修封疆；〔“四海云至，二月也。”〕虾螟鸣，燕降，而通路除道矣；〔“燕降，三月。”〕阴降百泉，则修桥梁。〔“阴降百泉，十月。”〕昏，张中，则务树谷；〔“三月昏，张星中于南方。张，南方朱鸟之宿。”〕大火中，即种黍、菽；〔“大火昏中，六月。”〕虚中，即种宿麦；〔“虚昏中，九月。”〕昴星中，则收敛蓄积，伐薪木。〔“昴星，西方白虎之宿。季秋之月，收敛蓄积。”〕……所以应时修备，富国利民。”

“霜降而树谷，冰泮而求获，谷得食则难矣。”

又曰：“为治之本，务在安民；安民之本，在于足用；足用之本，在于勿夺时；〔“言不夺民之农要时。”〕勿夺时之本，在于省事；省事之本，在于节欲；〔“节，止；欲，贪。”〕节欲之本，在于反性。〔“反其所受于天之正性也。”〕未有能摇其本而靖其末，浊其源而清其流者也。”

“夫日回而月周，时不与人游。故圣人不贵尺璧而重寸阴，时难得而易失也。故禹之趋时也，履遗而不纳，冠挂而不顾，非争其先也，而争其得时也。”

《吕氏春秋》曰：“苗，其弱也欲孤，〔“弱，小也。苗始生小时，欲得孤特，疏数适，则茂好也。”〕其长也欲相与俱，〔“言相依植，不偃仆。”〕其熟也欲相扶。〔“相扶持，不伤折。”〕是故三以为族，乃多粟。〔“族，聚也。”〕”“吾苗有行，故速长；弱不相害，故速大。横行必得，从行必术，正其行，通其风。〔“行，行列也。”〕”

《盐铁论》曰：“惜草茅者耗禾稼，惠盗贼者伤良人。”

《汜胜之书》曰：“种禾无期，因地为时。三月榆荚时雨，高地强土可种禾。

“薄田不能粪者，以原蚕矢杂禾种种之，则禾不虫。

“又取马骨锉一石，以水三石，煮之三沸；漉去滓，以汁渍附子五枚。三四日，去附子，以汁和蚕矢、羊矢各等分，挠，〔搅也。〕令洞洞如稠粥。先种二十日时，以溲种如麦饭状。常天旱燥时溲之，立干；薄布数挠，令易干。明日复溲。天阴雨则勿溲。六七溲而止。辄曝，谨藏，勿令复湿。至可种时，以余汁溲而种之，则禾稼不蝗虫。无马骨，亦可用雪汁。雪汁者，五谷之精也，使稼耐旱。常以冬藏雪汁，器盛，埋于地中。治种如此，则收常倍。”

《汜胜之书》“区种法”曰：“汤有旱灾，伊尹作为区田，教民粪种，负水浇稼。

“区田以粪气为美，非必须良田也。诸山、陵、近邑高危倾阪及丘城上，皆可为区田。

“区田不耕旁地，庶尽地力。

“凡区种，不先治地，便荒地为之。

“以亩为率，令一亩之地，长十八丈，广四丈八尺；当横分八十八丈作十五町；町间分为十四道，以通人行，道广一尺五寸；町皆广一丈五寸，长四丈八尺。尺直横凿町作沟，沟广一尺，深亦一尺。积壤于沟间，相去亦一尺。尝悉以一尺地积壤，不相受，令弘作二尺地以积壤。

“种禾、黍于沟间，夹沟为两行，去沟两边各二寸半，中央相去五寸，旁行相去亦五寸。一沟容四十四株。一亩合万五千七百五十株。种禾、黍，令上有一寸土，不可令过一寸，亦不可令减一寸。

“凡区种麦，令相去二寸一行。一行容五十二株。一亩凡九万三千五百五十株。麦上土，令厚二寸。

“凡区种大豆，令相去一尺二寸。一行容九株。一亩凡六千四百八十株。〔禾一斗，有五万一千余粒。黍亦少此少许。大豆一斗，一万五千余粒也。〕

“区种荏，令相去三尺。

“胡麻，相去一尺。

“区种，天旱常溉之，一亩常收百斛。

“上农夫区，方深各六寸，间相去九寸。一亩三千七百区。一日作千区。区种粟二十粒；美粪一升，合土和之。亩用种二升。秋收，区别三升粟，亩收百斛。丁男长女治十亩。十亩收千石。岁食三十六石，支二十六年。

“中农夫区，方九寸，深六寸，相去二尺。一亩千二十七区。用种一升。收粟五十一石。一日作三百区。

“下农夫区，方九寸，深六寸，相去三尺。一亩五百六十七区。用种半升。收二十八石。一日作二百区。〔谚曰：“顷不比亩善。”谓多恶不如少善也。西兖州刺史刘仁之，老成懿德，谓余言曰：“昔在洛阳，于宅田以七十步之地，试为区田，收粟三十六石。”然则一亩之收，有过百石矣。少地之家，所宜遵用之。〕

“区中草生，茇之。区间草，以铲铲之，若以锄锄。苗长不能耘之者，以刨镰比地刈其草矣。”

氾胜之曰：“验美田至十九石，中田十三石，薄田一十石。‘尹择’取减法，‘神农’复加之。

“骨汁、粪汁溲种：锉马骨、牛、羊、猪、麋、鹿骨一斗，以雪汁三斗，煮之三沸。取汁以渍附子，率汁一斗，附子五枚。渍之五日，去附子。捣麋、鹿、羊矢等分，置汁中熟挠和之。候晏温，又溲曝，状如‘后稷法’，皆溲汁于乃止。若无骨，煮缲蛹汁和溲。如此则以区种之，大旱浇之，其收至亩百石以上，十倍于‘后稷’。此言马、蚕，皆虫之先也，及附子，令稼不蝗虫，骨汁及缲蛹汁皆肥，使稼耐旱，终岁不失于获。

“获不可不速，常以急疾为务。芒张叶黄，捷获之无疑。”

“获禾之法，熟过半断之。”

《孝经援神契》曰：“黄白土宜禾。”

《说文》曰：“禾，嘉谷也。以二月始生，八月而熟，得之中和，故谓之禾。禾，木也，木王而生，金王而死。”

崔寔曰：“二月、三月，可种稙禾。美田欲稠，薄田欲稀。”

《氾胜之书》曰：“稙禾，夏至后八十、九十日，常夜半候之，天有霜若白露下，以平明时，令两人持长索相对，各持一端，以概禾中，去霜露，日出乃止。如此，禾稼五谷不伤矣。”

《寔胜之书》曰："稗，既堪水旱，种无不熟之时，又特滋茂盛，易生芜秽。良田亩得二、三十斛。宜种之，备凶年。

"稗中有米，熟时捣取米，炊食之，不减粱米。又可酿作酒。〔酒势美酽，尤逾黍、秫。魏武使典农种之，顷收二千斛，斛得米三四斗。大俭可磨食之。若值丰年，可以饭牛、马、猪、羊。〕

"虫食桃者粟贵。"

杨泉《物理论》曰："种作曰稼，稼犹种也；收敛曰穑，穑犹收也：古今之言云尔。稼，农之本；穑，农之末。本轻而末重，前缓而后急。稼欲熟，收欲速。此良农之务也。"

《汉书·食货志》曰："种谷必杂五种，以备灾害。〔"师古曰：'岁月有宜，及水旱之利也。五种即五谷，谓黍、稷、麻、麦、豆也。'"〕

"田中不得有树，用妨五谷。〔五谷之田，不宜树果。谚曰："桃李不言，下自成蹊。"非直妨耕种，损禾苗，抑亦堕夫之所休息，竖子之所嬉游。故齐桓公问于管子曰："饥寒，室屋漏而不治，垣墙坏而不筑，为之奈何？"管子对曰："沐涂树之枝。"公令谓左右伯："沐涂树之枝。"期年，民被布帛，治屋，筑垣墙。公问："此何故？"管子对曰："齐，夷莱之国也。一树而百乘息其下，以其不捎也。众鸟居其上，丁壮者胡丸操弹居其下，终日不归。父老柎枝而论，终日不去。今吾沐涂树之枝，日方中，无尺荫，行者疾走，父老归而治产，丁壮归而有业。"〕

"力耕数耘，收获如寇盗之至。〔"师古曰：'力谓勤作之也。如寇盗之至，谓促遽之甚，恐为风雨所损'。"〕

"还庐树桑，〔"师古曰：'还，绕也。'〕"菜茹有畦，〔《尔雅》曰："菜谓之蔌。""不熟曰馑。""蔬，菜总名也。""凡草、菜可食，通名曰蔬。""案生曰菜，熟曰茹，犹生曰草，死曰芦。〕瓜、瓠、果、蓏，"应邵曰：'木实曰果，草实曰蓏。"张晏曰：'有核曰果，无核曰蓏。'臣瓒案：'木上曰果，地上曰蓏'"《说文》曰："在木曰果，在草曰蓏。许慎注《淮南子》曰：在树曰果，在地曰蓏。郑玄注《周官》曰："果、桃、李属；蓏、瓠属。"郭璞注《尔雅》曰："果，木子也。"高诱注《吕氏春秋》曰："有实曰果，无实曰蓏。"宋沈约注《春秋元命苞》曰："木实曰果；蓏，瓜瓠之属。"王广注《易传》曰："果、蓏者，物之实。"〕殖于疆易。〔"张晏曰：'至此易主，故曰易。'师古曰：'《诗·小雅·信南山》云：中田有庐，疆易有瓜。即谓此也。'〕"

"鸡、豚、狗、彘，毋失其时，女修蚕织，则五十可以衣帛，七十可以食肉。……

"人者必持薪樵。轻重相分，班白不提挈。"〔师古曰：'班白者，谓发杂色也。不提挈者，所以优老人也。'〕"

"冬，民既入，妇人同巷，相从夜绩，女工一月得四十五日。〔"服虔曰：'一月之中，又得夜半，为十五日，凡四十五日也。'〕"必相从者，所以省费燎火，同巧拙而合习俗。〔"师古曰：'省费燎火，省燎、火之费也。燎，所以为明；火，所以为温也。'〕"……

"董仲舒曰：'《春秋》他谷不书，至于麦、禾不成则书之，以此见圣人于五谷，最重麦、禾也。'……

"赵过为搜粟都尉。过能为代田，一畮三圳，〔"师古曰："圳，垄也，字或作畎。'"〕岁代处，故曰代田。〔"师古曰：'代，易也。'"〕古

法也。

“后稷始圳田：以二耜为，〔“师古曰：‘并两耜而耕。’”〕广尺深尺曰圳，长终畮，一畮三圳，一夫三百圳，而播种于圳中。〔“师古曰：‘播，布也。种，谓谷子也。’”〕苗生叶以上，稍耨陇草，〔“师古曰：‘耨，锄也。’”〕因隤其土，以附苗根。〔“师古曰：‘隤，谓下之也。音颓。’”〕故其《诗》曰：‘或芸或芓，黍稷儗儗。’〔“师古曰：‘《小雅·甫田》之诗。儗儗，盛貌。芸，音云。芓，音子。芓，音拟。’”芸，除草也。耔，附根也。言苗稍壮，每耨辄附根。比盛暑，陇尽而根深，能风与旱，〔“师古曰：‘能，读曰耐也。’”〕故儗儗而盛也。

“其耕、耘、下种田器，皆有便巧。率十二夫为田一井一屋，故晦五顷。〔“邓展曰‘九夫为井，三夫为屋，夫百晦，于古为十二顷。古百步为晦，汉时二百四十步为晦，古千二百晦，则得今五顷。’”〕用耦犁：二牛三人。一岁之收，常过缦田晦一斛以上，〔“师古曰：‘缦田，谓不为圳者也。’”〕善者倍之。〔“师古曰：‘善为圳者，又过缦田二斛已上也。’”〕

“过使教田太常、三辅。”〔“苏林曰：‘太常，主诸陵，有民，故亦课田种。’”〕大农置工巧奴与从事，为作田器。二千石遣令、长、三老、力田，及里父老善田者，受田器。学耕种养苗状。〔“苏林曰：‘为法意状也。’”〕

“民或苦少牛，亡以趋泽。〔“师古曰：‘趋，读曰趣。趣，及也。泽，雨之润泽。’〕故平都令光，教过以人挽犁。〔“师古曰：‘挽，引也。音晚。’”〕过奏光以为丞，教民相与庸挽犁。〔“师古曰：‘庸，功也，言换功共作也。义亦与庸赁同。’”〕率多人者，田日三十晦，少者十三晦。以故田多垦辟。

“过试以离宫卒，田其宫堧地，〔“师古曰：‘离宫，别处之宫，非天子所常居也。堧，余也。宫堧地，谓外垣之内，内垣之外也。诸缘河堧地，庙垣堧地，其义皆同。守离宫卒，闲而无事，因令于堧地为田也。’”〕课得谷，皆多其旁田晦一斛以上。令命家田三辅公田。〔“李奇曰：‘令，使也。命者，教也。令离宫卒，教其家，田公田也。’韦昭曰：‘命，谓爵命者。命家，谓受爵命一爵为公士以上，令得田公田，优之也。’”〕又教边郡及居延城。〔“韦昭曰：‘居延，张掖县也，时有田卒也。’”〕是后边城、河东、弘农、三辅、太常民，皆便代田，用力少而得谷多。”

卷二

黍穄

《尔雅》曰："秬，黑黍。秠，一稃二米。"郭璞注曰："秠亦黑黍，但中米异耳。"

孔子曰："黍可以为酒。"

《广志》云："有牛黍，有稻尾黍、秀成赤黍，有马革大黑黍，有秬黍，有温屯黄黍，有白黍，有坘芒、燕鸽之名。穄，有赤、白、黑、青、黄燕鸽，凡五种。"

按今俗有鸳鸯黍、白蛮黍、半夏黍；有驴皮穄。

崔寔曰："縻，黍之秫熟者，一名穄也。"

凡黍、穄田，新开荒为上，大豆底为次，谷底为下。

地必欲熟。〔再转乃佳。若春夏耕者，下种后，再劳为良。〕

一亩，用子四升。

三月上旬种者为上时，四月上旬为中时，五月上旬为下时。夏种黍、穄，与植谷同时；非夏者，大率以椹赤为候。〔谚曰："椹厘厘，种黍时。"〕燥湿候黄场。种讫不曳挞。常记十月、十一月、十二月冻树日种之，万不失一。〔冻树者，凝霜封着木条也。假令月三日冻树，还以月三日种黍；他皆仿此。十月冻树宜早黍，十一月冻树宜中黍，十二月冻树宜晚黍。若从十月至正月皆冻树者，早晚黍悉宜也。〕

苗生垅平，即宜杷劳。锄三遍乃止。锋而不耩。〔苗晚耩，即多折也。〕

刈穄欲早，刈黍欲晚。〔穄晚多零落，黍早米不成。谚曰："穄青喉，黍折头。"〕皆即湿践。〔久积则浥郁，燥践多兜牟。〕穄，践讫即蒸而裛之。〔不蒸者难舂，米碎，至春又土臭；蒸则易舂，米坚，香气经夏不歇也。〕黍，宜晒之令燥。〔湿聚则郁。〕

凡黍，黏者收薄。穄，味美者，亦收薄，难舂。

《杂阴阳书》曰："黍'生'于榆。六十日秀，秀后四十日成。黍'生'于巳，'壮'于酉，'长'于戌，'老'于亥，'死于'丑，恶于丙、午，忌于丑、寅、卯。穄，忌于未、寅。"

《孝经援神契》云："黑坟宜黍、麦。"

《尚书考灵曜》云："夏，火星昏中，可以种黍、菽。〔"火，东方苍龙之宿，四月昏，中在南方。菽，大豆也。"〕

《氾胜之书》曰："黍者暑也，种者必待暑。先夏至二十日，此时有雨，强土可种黍。〔谚曰："前十鸱张，后十羌襄，欲得黍，近我傍。""我傍"，谓近夏至也，盖可以种晚黍也。〕一亩，三升。

"黍心未生，雨灌其心，心伤无实。

"黍心初生，畏天露。令两人对持长索，搜去其露，日出乃止。

"凡种黍，覆土锄治，皆如禾法，欲疏于禾。"〔按疏黍虽科，而米黄，又多减及空；今概，虽不科而米白，且均熟不减，更胜疏者。氾氏云："欲疏于禾"，其义未闻。〕

崔氏曰："四月蚕入簇，时雨降，可种黍、禾，谓之上时。

"夏至先后各二日，可种黍。"

“虫食李者黍贵也。”

大豆

《尔雅》曰：“戎叔谓之荏菽。”孙炎注曰：“戎叔，大菽也。”

张揖《广雅》曰：“大豆，菽也。小豆，答也。豍豆、豌豆，留豆也。胡豆，𧯊𧯝也。”

《广志》曰：“重小豆，一岁三熟，椠甘。白豆，粗大可食。刺豆，亦可食。豍豆，苗似小豆，紫花，可为面，生朱提、建宁。大豆：有黄落豆；有御豆，其豆角长；有杨豆，叶可食。胡豆，有青、有黄者。”

《本草经》云：“张骞使外国，得胡豆。”

今世大豆，有白、黑二种，及长梢、牛践之名。小豆有绿、赤、白三种。黄高丽豆、黑高丽豆、燕豆、豍豆，大豆类也。豌豆、江豆、䝁豆，小豆类也。

春大豆，次植谷之后。二月中旬为上时。〔一亩用子八升。〕三月上旬为中时，〔用子一斗。〕四月上旬为下时。〔用子一斗二升。〕岁宜晚者，五、六月亦得；然稍晚稍加种子。

地不求熟。〔秋锋之地，即稿种。地过熟者，苗茂而实少。〕

收刈欲晚。〔此不零落，刈早损实。〕

必须耧下。〔种欲深故。豆性强，苗深则及泽。〕锋、耩各一。锄不过再。

叶落尽，然后刈。〔叶不尽，则难治。〕刈讫则速耕。〔大豆性炒，秋不耕则无泽也。〕

种茭者，用麦底。一亩用子三升。先漫散讫，犁细浅畤而劳之。〔旱则萁坚叶落，稀则苗茎不高，深则土厚不生。〕若泽多者，先深耕讫，逆垡掷豆，然后劳之。〔泽少则否，为其浥郁不生。〕九月中，候近地叶有黄落者，速刈之。〔叶少不黄必浥郁。刈不速，逢风则叶落尽，遇雨则烂不成。〕

《杂阴阳书》曰：“大豆‘生’于槐。九十日秀，秀后七十日熟。豆‘生’于申，‘壮’于子，‘长’于壬，‘老’于丑，‘死’于寅。恶于甲、乙，忌于卯、午、丙、丁。”

《孝经援神契》曰：“赤土宜菽也。”

《氾胜之书》曰：“大豆保岁易为，宜古之所以备凶年也。谨计家口数，种大豆，率人五亩，此田之本也。

“三月榆荚时，有雨，高田可种大豆。土和无块，亩五升；土不和，则益之。种大豆，夏至后二十日，尚可种。戴甲而生，不用深耕。

“大豆须均而稀。

“豆花憎见日，见日则黄烂而根焦也。

“获豆之法，荚黑而茎苍，辄收无疑；其实将落，反失之。故曰：‘豆熟于场。’于场获豆，即青荚在上，黑荚在下。”

氾胜之区种大豆法：“坎方深各六寸，相去二尺，一亩得千二百八十坎。其坎成，取美粪一升，合坎中土搅和，以内坎中。临种沃之，坎三升水。坎内豆三粒；覆上土，勿厚，以掌抑之，令种与土相亲。一亩用种二升，用粪十二石八斗。

“豆生五六叶，锄之。旱者溉之，坎三升水。

“丁夫一人，可治五亩。至秋收，一亩中十六石。

“种之上，土才令蔽豆耳。”

崔寔曰：“正月可种豍豆。二月可种大豆。”又曰：“三月，昏，参夕，杏花盛，桑椹赤，可种大豆，谓之上时。四月，时雨降，可种大、小豆。美田欲稀，薄田欲稠。”

种麻

《尔雅》曰：“黂，枲实。枲，麻。别二名”“荸，麻母。”孙炎注曰：“黂，麻子。”“荸，苴麻盛子者。”

崔寔曰：“牡麻，无实，好肌理，一名为枲也。”

凡种麻，用白麻子。〔白麻子为雄麻。颜色虽白，啮破枯燥无膏润者，秕子也，亦不中种。市籴者，口含少时，颜色如旧者佳；如变黑者，裛。崔寔曰：“牡麻子，青白，无实，两头锐而轻浮。”〕

麻欲得良田，不用故墟。〔故墟亦良，有点叶夭折之患，不任作布也。〕地薄者粪之。〔粪宜熟。无熟粪者，用小豆底亦佳。崔寔曰：“正月粪畴。畴，麻田也。”〕

耕不厌熟。〔纵横七遍以上，则麻无叶也。〕田欲岁易。〔抛子种则节高。〕

良田一亩，用子三升；薄田二升。〔概则细而不长，稀则粗而皮恶。〕

夏至前十日为上时，至日为中时，至后十日为下时。〔“麦黄种麻，麻黄种麦”，亦良候也。谚曰：“夏至后，不没狗。”或答曰：“但雨多，没橐驼。”又谚曰：“五月及泽，父子不相借。”言及泽急，说非辞也。夏至后者，非唯浅短，皮亦轻薄。此亦趋时不可失也。父子之间，尚不相假借，而况他人者也？〕

泽多者、先渍麻子令芽生，〔取雨水浸之，生芽疾；用井水则生迟。浸法：著水中，如炊两石米顷，漉出。著席上，布令厚三四寸，数搅之，令均得地气。一宿则芽出。水若滂沛，十日亦不生。〕待地白背，耧耩，漫掷子，空曳劳。〔截雨脚即种者，地湿，麻生瘦；待白背者，麻生肥。〕泽少者，暂浸即出，不得待芽生，耧头中下之。〔不劳曳挞。〕

麻生数日中，常驱雀。〔叶青乃止。〕布叶而锄。〔频烦再遍止。高而锄者，便伤麻。〕

勃如灰便收。〔刈，拔，各随乡法。未勃者收，皮不成；放勃不收而即骊。〕[illegible]欲小，榑欲薄，〔为其易干。〕一宿辄翻之。〔得霜露则皮黄也。〕

获欲净。〔有叶者喜烂。〕沤欲清水，生熟合宜。〔浊水则麻黑，水少则麻脆。生则难剥，大烂则不任。暖泉不冰冻，冬日沤者，最为柔韧也。〕

《卫诗》曰：“艺麻如之何？衡从其亩。”〔《毛诗》注曰：“艺，树也。衡猎之，从猎之，种之然后得麻。”〕

《汜胜之书》曰：“种枲太早，则刚坚、厚皮、多节；晚则皮不坚。宁失于早，不失于晚。获麻之法，穗勃勃如灰，拔之。夏至后二十日沤枲，枲和如丝。”

崔寔曰：“夏至先后各五日，可种牡麻。”〔“牡麻，有花无实。”〕

大小麦瞿麦附

《广雅》曰："大麦，麰也；小麦，麳也。"

《广志》曰："虏水麦，其实大麦形，有缝。椀麦，似大麦，出凉州。旋麦，三月种，八月熟，出西方。赤小麦，赤而肥，出郑县。语曰：'湖猪肉，郑稀熟。'山提小麦，至黏弱；以贡御。有半夏小麦，有秃芒大麦，有黑穬麦。"

《陶隐居本草》云："大麦为五谷长，即今倮麦也，一名麰麦，似穬麦，唯无皮耳。穬麦，此是今马食者。然则大、穬二麦，种别名异，而世人以为一物，谬矣。"

按世有落麦者，秃芒是也。又有春种穬麦也。

大、小麦，皆须五月、六月暵地。〔不暵地而种者，其收倍薄。崔寔曰："五月、六月菑麦田也。"〕

种大、小麦，先𤳙，逐犁穬种者佳。〔再倍省种子而科大。逐犁掷之亦得，然不如作穬耐旱。〕其山田及刚强之地，则耧下之。〔其种子宜加五省于下田。〕凡耧种者，非直土浅易生，然于锋、锄亦便。

穬麦，非良地则不须种。〔薄地徒劳，种而必不收。凡种穬麦、高、下田皆得用，但必须良熟耳。高田借拟禾、豆，自可专用下田也。〕八月中戊社前种者为上时，〔掷者，亩用子二升半。〕下戊前为中时，〔用子三升。〕八月末九月初为下时。〔用子三升半或四升。〕

小麦宜下田。〔歌曰："高田种小麦，稴䅟不成穗。男儿在他乡，那得不憔悴。"〕八月上戊社前为上时，〔掷者，用子一升半也。〕中戊前为中时，〔用子二升。〕下戊前为下时。〔用子二升半。〕

正月、二月，劳而锄之。三月、四月，锋而更锄。〔锄麦倍收，皮薄面多；而锋、劳、锄各得再遍为良也。〕

令立秋前治讫。〔立秋后则虫生。〕蒿、艾箪盛之，良。〔以蒿、艾蔽窖埋之，亦佳。窖麦法，必须日曝令干，及热埋之。〕多种久居供食者，宜作劁麦：倒刈，薄布，顺风放火；火既著，即以扫帚扑灭，仍打之。〔如此者，经夏虫不生；然唯中作麦饭及面用耳。〕

《礼记·月令》曰："仲秋之月，……乃劝人种麦，无或失时；其有失时，行罪无疑。"〔郑玄注曰："麦者，接绝续乏之谷，尤宜重之。"〕

《孟子》曰："今夫麰麦，播种而耰之，其地同，树之时又同；浡然而生，至于日至之时，皆熟矣。虽有不同，则地有肥、硗，雨露之所养，人事之不齐。"

《杂阴阳书》曰："大麦'生'于杏。二百日秀，秀后五十日成。麦'生'于亥，'壮'于卯，'长'于辰，'老'于巳，'死'于午，恶于戊，忌于子、丑。小麦'生'于桃。二百一十日秀，秀后六十日成。忌与大麦同。虫食杏者麦贵。"

种瞿麦法：以伏为时。〔一名"地面"。良地一亩，用子五升，薄田三四升。〕亩收十石。浑蒸，曝干，舂去皮，米全不碎。炊作飧，其滑。细磨，下绢簁，作饼，亦滑美。然为性多秽，一种此物，数年不绝；耘锄之功，更

益劬劳。

《尚书大传》曰：“秋，昏，虚星中，可以种麦。”〔“虚，北方玄武之宿；八月昏中，见于南方。”〕

《说文》曰：“麦，芒谷。秋种厚埋，故谓之‘麦’。麦，金王而生，火王而死。”

《氾胜之书》曰：“凡田有六道，麦为首种。种麦得时，无不善。夏至后七十日，可种宿麦。早种则虫而有节，晚种则穗小而少实。

“当种麦，若天旱无雨泽，则薄渍麦种以酢浆并蚕屎；夜半渍，向晨速投之，令与白露俱下。酢浆令麦耐旱，蚕屎令麦忍寒。

“麦生黄色，伤于太稠。稠者锄而稀之。

“秋锄以棘柴耧之，以壅麦根。故谚曰：‘子欲富，黄金覆。’‘黄金履’者，谓秋锄麦、曳柴壅麦根也。至春冻解，棘柴曳之，突绝其干叶。须麦生，复锄之。到榆荚时，注雨止，候土白背复锄。如此则收必倍。

“冬雨雪止，以物辄蔺麦上，掩其雪，勿令从风飞去，后雪，复如此。则麦耐旱、多实。

“春冻解，耕和土，种旋麦。麦生根茂盛，莽锄如宿麦。”

氾胜之区种麦：“区大小如上农夫区。禾收，区种。凡种一亩，用子二升。覆土厚二寸，以足践之，令种土相亲。麦生根成，锄区间秋草。缘以棘柴律土壅麦根。秋旱，则以桑落时浇之。秋雨泽适，勿浇之，春冻解，棘柴律之，突绝去其枯叶。区间草生，锄之。大男、大女治十亩。至五月收，区一亩，得百石以上，十亩得千石以上。

“小麦忌戌，大麦忌子，‘除’日不中种。”

崔寔曰：“凡种大、小麦，得白露节，可种薄田；秋分，种中田；后十日，种美田。唯穬，早晚无常。正月，可种春麦、豍豆，尽二月止。”

青稞麦。〔特打时稍难，唯映日用碌碡碾。〕右每十亩，用种八斗。与大麦同时熟。好收四十石；石八九斗面。堪作饭及饼饦，甚美。磨，总尽无麸。〔锄一遍佳，不锄亦得。〕

水稻

《尔雅》曰：“稌余，稻也。”郭璞注曰：“沛国今呼稻为稌。”

《广志》云：“有虎掌稻、紫芒稻、赤芒稻、白米稻。南方有蝉鸣稻，七月熟。有盖下白稻，正月种，五月获；获讫，其茎根复生，九月熟。青芋稻，六月熟；累子稻，白汉稻，七月熟：此三稻，大而且长，米半寸，出益州。粳有乌粳、黑、青函、白夏之名。”

《说文》曰：“𥢶，稻紫茎不黏者。”“粳，稻属。”

《风土记》曰：“稻之紫茎，𥢶稻之青穗，米皆青白也。”

《字林》曰：“秜，稻今年死，来年自生曰‘秜’。”

按今世有黄瓮稻、黄陆稻、青稗稻、豫章青稻、尾紫稻、青杖稻、飞蜻稻、赤甲稻、乌陵稻、大香稻、小香稻、白地稻；菰灰稻，一年再熟。有秫稻。秫稻米，一名糯米，俗云“乱米”，非也。有九秴秫、雉目秫、大黄秫、棠秫、马牙秫、长江秫、惠成秫、黄般秫、方满秫、虎皮秫、荟柰秫，皆米也。

稻，无所缘，唯岁易为良。选地欲近上流。〔地无良薄，水清则稻美也。〕

三月种者为上时，四月上旬为中时，中旬为下时。

先放水，十日后，曳陆轴十遍。〔遍数唯多为良。〕地既熟，净淘种子；〔浮者不去，秋则生稗。〕渍经三宿，漉出；内草篅中裛之。复经三宿，芽生，长二分。一亩三升掷。三日之中，令人驱鸟。

稻苗长七八寸，陈草复起，以镰侵水芟之，草悉脓死。稻苗渐长，复须薅。〔拔草曰薅。〕薅讫，决去水，曝根令坚。量时水旱而溉之。将熟，又去水。

霜降获之。〔早刈米青而不坚，晚刈零落而损收。〕

北土高原，本无陂泽。随逐隈曲而田者，二月，冰解地干，烧而耕之，仍即下水；十日，块既散液，持本斫平之。纳种如前法。既生七八寸，拔而栽之。〔既非岁易，草、稗俱生，芟亦不死，故须栽而薅之。〕溉灌，收刈，一如前法。

畦㽝大小无定，须量地宜，取水均而已。

藏稻必须用箄。〔此既水谷，窖埋得地气则烂败也。〕若欲久居者，亦如“劁麦法”。

舂稻必须冬时积日燥曝，一夜置霜露中，即舂。〔若冬舂不干，即米青赤脉起。不经霜，不燥曝，则米碎矣。〕

秫稻法，一切同。

《杂阴阳书》曰：“稻‘生’于柳或杨。八十日秀，秀后七十日成。戊、己、四季日为良。忌寅、卯、辰。恶甲、乙。”

《周官》曰：“稻人，掌稼下地。〔“以水泽之地种谷也。谓之稼者，有似嫁女相生。”〕以潴畜水，以防止水，以沟荡水，以遂均水，以列舍水，以浍写水，以涉扬其芟，作田。”〔“郑司农说‘潴’、‘防’：以《春秋传》曰：‘町原防，规偃潴’。‘以列舍水’：‘列者，非一道以去水也。’‘以涉扬其芟’：‘以其水写，故得行其田中，举其芟钩也。’杜子春读‘荡’为‘和荡’，谓‘以沟行水也。’玄谓偃潴者，畜流水之陂也。防，潴旁堤也。遂，田首受水小沟也。列，田之畦㽝也。浍，田尾去水大沟。作，犹治也。开遂舍水于列中，因涉之，扬去前年所芟之草，而治田种稻。”〕

“凡稼泽，夏以水殄草而芟夷之。〔“珍，病也，绝也。郑司农说‘芟夷’：以《春秋传》曰：‘芟夷、蕴崇之。今时谓禾下麦为‘夷下麦’，言芟刈其禾，于下种麦也。’玄谓将以泽地为稼者，必于夏六月之时，大雨时行，以水病绝草之后生者，至秋水涸，芟之，明年乃稼。”〕泽草所生，谓之芒种。”〔“郑司农云：‘泽草之所生，其地可种芒种。’芒种，稻、麦也。”〕

《礼记·月令》云：“季夏……大雨时行，乃烧、薙、行水，利以杀草，如以热汤。〔郑玄注曰：“薙，谓迫地杀草。此谓欲稼莱地，先薙其草，草干，烧之，至此月，大雨流潦，畜于其中，则草不复生，地美可稼也。‘薙氏，掌杀草：春始生而萌之，夏日至而夷之，秋绳而芟之，冬日至而耜之。若欲其化也，则以水火变之。’”〕可以粪田畴，可以美土强。”〔注曰：“土润，溽暑，膏泽易行也。粪、美，互文。土强，强檃之地。”〕

《孝经·援神契》曰：“汗、泉宜稻。”

《淮南子》曰：蔰，先稻熟，而农夫薅之者，不以小利害大获。”高诱曰：“蔰，水稗。”

《汜胜之书》曰：“种稻，春冻解，耕反其土。种稻，区不欲大，大则水深浅不适。冬至后一百一十日可种稻。稻地美，用种亩四升。始种稻欲温，温者缺其塍，令水道相直；夏至后大热，令水道错。”

崔寔曰：“三月，可种粳稻。稻，美田欲稀，薄田欲稠。五月，可别稻及蓝，尽夏至后二十日止。”

胡麻、

《汉书》，张骞外国得胡麻。今俗人呼为“乌麻”者，非也。

《广雅》曰：“狗虱、胜茄，胡麻也。”

《本草经》曰：“胡麻，一名巨胜，一名鸿藏。”

按今世有白胡麻、八棱胡麻。白者油多，人可以为饭，惟治脱之烦也。

胡麻宜白地种。二、三月为上时，四月上旬为中时，五月上旬为下时。〔月半前种者，实多而成；月半后种者，少子而多秕也。〕

种欲截雨脚。〔若不缘湿，融而不生。〕一亩用子二升。漫种者，先以耧耩，然后散子，空曳劳。〔劳上加人，则土厚不生。〕耧耩者，炒沙令燥，中半和之。〔不和沙，下不均。垅种若荒，得用锋、耩。〕

锄不过三遍。

刈束欲小。〔束大则难燥；打，手复不胜。〕以五六束为一丛，斜倚之。〔不尔，则风吹倒，损收也。〕候口开，乘车诣田斗薮；〔倒竖，以小杖微打之。〕还丛之。三日一打。四五遍乃尽耳。〔若乘湿横积，蒸热速干，虽曰郁浥，无风吹亏损之虑。浥者，不中为种子，然于油无损也。〕

崔寔曰：“二月、三月、四月、五月，时雨降，可种之。”

种瓜茄子附

《广雅》曰：“土芝，瓜也；其子谓之瓤。瓜有龙肝、虎掌、羊骹、免头、㼐㼋、狸头、白𤬪、秋无馀、缣瓜，瓜属也。”

张孟阳《瓜赋》曰：“羊骹、累错、𤬪子、庐江。”

《广志》曰：“瓜之所出，在辽东、庐江、燉煌之种为美。有乌瓜、缣瓜、狸头瓜、蜜筩瓜、女臂瓜、羊髓瓜。瓜州大瓜，大如斛，出凉州。肰须、旧阳城御瓜。有青登瓜，大如三升魁。有桂枝瓜，长二尺馀。蜀地温良，瓜至冬熟。有春白瓜，细小小瓣，宜藏，正月种，三月成；有秋泉瓜，秋种，十月熟，形如羊角，色黄黑。”

《史记》曰：“召平者，故秦东陵侯。秦破，为布衣，家贫，种瓜于长安城东。瓜美，故世谓之‘东陵瓜’、从召平始。”

《汉书·地理志》曰：“燉煌，古瓜州，地有美瓜。”

王逸《瓜赋》曰：“落疏之文。”

《永嘉记》曰：“永嘉美瓜，八月熟。至十一月，肉青瓤赤，香甜清快，众瓜之胜。”

《广州记》曰：“瓜，冬熟，号为‘金钗瓜’。”

《说文》曰：“缣，小瓜，瓞也。”

陆机《瓜赋》曰：“栝楼、定桃、黄扁𤬪、白抟，金钗、蜜筒，小青、大斑，玄骭、素腕，狸首、虎蹯。东陵出于秦谷，桂髓起于巫山”也。

收瓜子法：常岁岁先取“本母子”瓜，截去两头，止取中央子。〔“本母子”者，瓜生数叶，便结子；子复早熟。用中辈瓜子者，蔓长二三尺，然后结子。用后辈子者，蔓长足，然后结子；子亦晚熟。种早子，熟速而瓜小；种晚子，熟迟而瓜大。去两头者，近蒂子，瓜曲而细；近头子，瓜短而歪。凡瓜，落疏、青黑者为美；黄、白及斑，虽大而恶。若种苦瓜子，虽烂熟气香，其味犹苦也。〕

又收瓜子法：食瓜时，美者收取，即以细糠拌之，日曝向燥，挼而簸之，净而且速也。

良田，小豆底佳；黍底次之。刈讫即耕。频烦转之。

二月上旬种者为上时，三月上旬为中时，四月上旬为下时。五月、六月上旬，可种藏瓜。

凡种法，先以水净淘瓜子，以盐和之。〔盐和则不笼死。〕先卧锄耧却燥土，〔不耧者，坑虽深大，常杂燥土，故瓜不生。〕然后掊坑，大如斗口。纳瓜子四枚、大豆三个于堆旁向阳中。〔谚曰：“种瓜黄台头。”〕瓜生数叶，掐去豆。〔瓜性弱，苗不独生，故须大豆为之起土。瓜生不去豆，则豆反扇瓜，不得滋茂。但豆断汁出，更成良润；勿拔之，拔之则土虚燥也。〕多锄则饶子，不锄则无实。〔五谷、蔬果、果蓏之属，皆如此也。〕

五六月种晚瓜。

治瓜笼法：旦起，露未解，以杖举瓜蔓，散灰于根下，后一两日，复以土培其根，则迥无虫矣。

又种瓜法：〔依法种之，十亩胜一顷。〕于良美地中，先种晚禾。〔晚禾令地腻。〕熟，劁刈取穗，欲令茇长。秋耕之。耕法：弭缚犁耳，起规逆耕。耳弭则禾茇头出而不没矣。至春，起复顺耕，亦弭缚犁耳翻之，还令草头出。耕讫，劳之，令甚平。

种植谷时种之。种法：使行阵整直，两行微相近，两行外相远，中间通步道，道外还两行相近。如是作次第，经四小道，通一车道，凡一顷地中，须开十字大巷，通两乘车，来去运辇。其瓜，都聚在十字巷中。

瓜生，比至初花，必须三四遍熟锄，勿令有草生。草生，胁瓜无子。锄法：皆起禾茇，令直竖。其瓜蔓本底，皆令土下四厢高，微雨时，得停水。瓜引蔓，皆沿茇上。茇多则瓜多，茇少则瓜少。茇多则蔓广，蔓广则歧多，歧多则饶子。其瓜会是歧头而生；无歧而花者，皆是浪花，终无瓜矣。故令蔓生在茇上，瓜悬在下。

摘瓜法：在步道上引手而取，勿听浪人踏瓜蔓，及翻覆之。〔踏则茎破，翻则成细，皆令瓜不茂而蔓早死。〕若无茇而种瓜者，地虽美好，正是长苗直引，无多盘歧，故瓜少子。若无茇处，竖干柴亦得。〔凡干柴草，不妨滋茂。〕凡瓜所以早烂者，皆由脚蹑及摘时不慎，翻动其蔓故也。若以理慎护，及至霜下叶干，子乃尽矣。〔但依此法，则不必别种早、晚及中三辈之瓜。〕

区种瓜法：六月雨后种绿豆，八月中犁掩杀之；十月又一转，即十月中种瓜。率两步为一区，坑大如盆口，深五寸。以土壅其畔，如菜畦形，坑底必令平正，以足踏之，令其保泽。以瓜子、大豆各十枚，遍布坑中。〔瓜子、大豆，两物为双，藉其起土故也。以粪五升覆之。〔亦令均平。〕又以土一斗，薄散粪上，复以足微蹑之。冬月大雪时，速并力推雪于坑上为大堆。至春草生，爪亦生，茎叶肥茂，异于常者。且常有润泽，旱亦无害。五月瓜便熟。〔其掐豆、锄瓜之法与常同。若瓜子尽生则太概，宜掐去之，一区四根

即足矣。〕

又法：冬天以瓜子数枚，内热牛粪中，冻即拾聚，置之阴地。〔量地多少，以足为限。〕正月地释即耕，逐塲布之。率方一步，下一斗粪，耕土覆之。肥茂早熟，虽不及区种，亦胜凡瓜远矣。〔凡生粪粪地无势；多于熟粪，令地小荒矣。〕

有蚁者，以牛羊骨带髓者，置瓜科左右，待蚁附，将弃之。弃二三，则无蚁矣。

《氾胜之书》种瓜：“一亩为二十四科。区方圆三尺，深五寸。一科用一石粪。粪与土合和，令相半。以三斗瓦瓮埋著科中央，令瓮口上与地平。盛水瓮中，令满。种瓜，瓮四面各一子。以瓦盖瓮口。水或减，辄增，常令水满。种常以冬至后九十日、百日，得戊辰日种之。又种薤十根，令周回瓮，居瓜子外。至五月瓜熟，薤可拔卖之，与瓜相避。又可种小豆于瓜中，亩四五升，其藿可卖。此法宜平地。瓜收亩万钱。”

崔寔曰：“种瓜宜用戊辰日。三月三日可种瓜。十二月腊时祀炙萐，树瓜田上角，去”瓜虫谓之𧕴。”

《龙鱼河图》曰：“瓜有两鼻者杀人。”

种越瓜、胡瓜法：四月中种之。〔胡瓜宜竖柴木，令引蔓缘之。〕收越瓜，欲饱霜。〔霜不饱则烂。〕收胡瓜，候色黄则摘。〔若待色赤，则皮存而肉消也。〕并如凡瓜，于香酱中藏之亦佳。

种冬瓜法：〔《广志》曰：“冬瓜，蔬𧿒。”《神仙本草》谓之“地芝”也。〕傍墙阴地作区，圆二尺，深五寸。以熟粪及土相和。正月晦日种。〔二月、三月亦得。〕既生，以柴木倚墙，令其缘上。旱则浇之。八月，断其梢，减其实，一本但留五六枚。〔多留则不成也。〕十月，霜足收之。〔早收则烂。〕削去皮子，于芥子酱中，或美豆酱中藏之，佳。

冬瓜、越瓜、瓠子，十月区种，如区种瓜法。冬则推雪着区上为堆。润泽肥好，乃胜春种。

种茄子法：茄子，九月熟时摘取，擘破，水淘子，取沈者，速曝干裹置。至二月畦种。〔治畦下水，一如葵法。性宜水，常须润泽。〕着四五叶，雨时，合泥移栽之。〔若旱无雨，浇水令彻泽，夜栽之。白日以席盖，勿令见日。〕

十日种者，如区种瓜法，推雪著区中，则不须栽。

其春种，不作畦，直如种凡瓜法者，亦得，唯须晓夜数浇耳。

大小如弹丸，中生食，味如小豆角。

种芋

《说文》曰：“芋，大叶实根骇人者，故谓之‘芋’。”“齐人呼芋为‘莒’。”

《广雅》曰：“渠，芋；其茎谓之蔌。”“藉姑，水芋也，亦曰乌芋。”

《广志》曰：“蜀汉既繁芋，民以为资。凡十四等：有君子芋，大如斗，魁如杵簇，有车毂芋，有锯子芋，有旁巨芋，有青边芋：此四芋多子。有谈善芋，魁大如瓶，少子；叶如散盖，绀色；紫茎，长丈馀；易熟，味长，芋之最善者也；茎可作羹臛，肥涩，得饮乃下。有蔓芋，缘枝生，大者次二三升。有鸡子芋，色黄。有百果芋，魁大，子繁多，亩收百斛；种以百亩，以

养彘。有早芋，七月熟。有九面芋，大而不美。有象空芋，大而弱，使人易饥。有青芋，有素芋，子皆不可食，茎可为菹。凡此诸芋，皆可干腊。又可藏至夏食之。又百子芋，出叶俞县。有魁芋，无旁子，生永昌县。有大芋，二升，出范阳、新郑。”

《风土记》曰：“博士芋，蔓生，根如鹅、鸭卵。”

《氾胜之书》曰：“种芋，区方深皆三尺。取豆萁内区中，足践之，厚尺五寸。取区上湿土与粪和之，内区中萁上，令厚尺二寸，以水浇之，足践令保泽。取五芋子置四角及中央，足践之。旱，数浇之。萁烂。芋生子，皆长三尺。一区收三石。

“又种芋法：宜择肥缓土近水处，和柔，粪之。二月注雨，可种芋。率二尺下一本。芋生根欲深，劚其旁以缓其土。旱则浇之。有草锄之，不厌数多。治芋如此，其收常倍。”

《列仙传》曰：“酒客为梁，使丞烝民益种芋：‘三年当大饥。’卒如其言，梁民不死。”〔按芋可以求饥馑，度凶年。今中国多不以此为意，后至有耳目所不闻见者。及水、旱、风、虫、霜、雹之灾，便能饿死满道，白骨交横。知而不种，坐致泯灭，悲夫！人君者，安可不督课之哉？〕

崔寔曰：“正月，可菹芋。”

《家政法》曰：“二月可种芋也。”

卷三

种葵

《广雅》曰：“䔇，丘葵也。”

《广志》曰：“胡葵，其花紫赤。”

《博物志》曰：“人食落葵，为狗所啮，作疮则不差，或至死。”

按今世葵有紫茎、白茎二种，种别复有大小之殊。又有鸭脚葵也。

临种时，必燥曝葵子。〔葵子虽经岁不浥，然湿种者，疥而不肥也。〕

地不厌良，故墟弥善，薄即粪之，不宜妄种。

春必畦种、水浇。〔春多风、旱，非畦不得。且畦者地省而菜多，一畦供一口。〕畦长两步，广一步。〔大则水难均，又不用人足入。〕深掘，以熟粪对半和土覆其上，令厚一寸，铁齿杷耧之，令熟，足踏使坚平；下水，令彻泽。水尽，下葵子，又以熟粪和土覆其上，令厚一寸馀。葵生三叶，然后浇之。〔浇用晨夕，日中便止。〕每一掐，辄杷耧地令起，下水加粪。三掐更种，一岁之中，凡得三辈。〔凡畦种之物，治畦皆如种葵法，不复条列烦文。〕

早种者，必秋耕。十月末，地将冻，散子劳之，〔一亩三升。正月末散子亦得。〕人足践踏之乃佳。〔践者菜肥。〕地释即生。锄不厌数。

五月初，更种之。〔春者既老，秋叶未生，故种此相接。〕

六月一日种白茎秋葵。〔白茎者宜干；紫茎者，干即黑而涩。〕秋葵堪食，仍留五月种者取子。〔春葵子熟不均，故须留中辈。〕于此时，附地剪却春葵，令根上枿生者，柔软至好，仍供常食，美于秋菜。〔留之，亦中为榜簇。〕

掐秋菜，必留五六叶。〔不掐则茎孤；留叶则科大。〕凡掐，必待露解。〔谚曰：“触露不掐葵，日中不剪韭。”〕八月半剪去，〔留其歧。歧多者则去地一二寸，独茎者亦可去地四五寸。〕枿生肥嫩，比至收时，高与人膝等，茎叶皆美，科虽不高，菜实倍多。〔其不剪早生者，虽高数尺，柯叶坚硬，全不中食；所可用者，唯有菜心。附叶黄涩，至恶，煮亦不美。看虽似多，其实倍少。〕

收待霜降。〔伤早黄烂，伤晚黑涩。〕榜簇皆须阴中。〔见日亦涩。〕其碎者，割讫，即地中寻手纠之。〔待萎而纠者必烂。〕

又冬种葵法：近州郡都邑有市之处，负郭良田三十亩，九月收菜后即耕，至十月半，令得三遍。每耕即劳，以铁齿杷耧去陈根，使地极熟，令如麻地。于中逐长穿井十口。〔井必相当，斜角则妨地。地形狭长者，井必作一行；地形正方者，作两三行亦不嫌也。〕井别作桔槔、辘轳。〔井深用辘轳，井浅用桔槔。〕柳鑵，令受一石。〔鑵小，用则功费。〕

十月末，地将冻，漫散子，唯概为佳。〔亩用子六升。〕散讫，即再劳。有雪，勿令从风飞去，〔劳雪令地保泽，叶又不虫。〕每雪，辄一劳之。若竟冬无雪，腊月中汲井水普浇，悉令彻泽。〔有雪则不荒。〕正月地释，驱羊踏破地皮。〔不踏即枯涸，皮破即膏润。〕春暖草生，葵亦俱生。

三月初，叶大如钱，逐概处拔大者卖之。〔十手拔，乃禁取。儿女子七岁以上，皆得充事也。〕一升葵，还得一升米。日日常拔，看稀稠得所乃止。有草拔却，不得用锄。一亩得葵三载，合收米九十车。车准二十斛。为米一

千八百石。

自四月八日以后，日日剪卖。其剪处，寻以手拌斫劚地令起，水浇，粪覆之。〔四月亢旱，不浇则不长；有雨即不须。四月以前，虽旱亦不须浇，地实保泽，雪势未尽故也。〕比及剪遍，初者还复，周而复始，日日无穷。至八月社日止，留作秋菜。九月，指地卖，两亩得绢一匹。

收讫，即急耕，依去年法，胜作十顷谷田。只须一乘车牛专供此园。〔耕、劳、辇粪、卖菜，终岁不闲。〕

若粪不可得者，五、六月中概种绿豆，至七月、八月犁掩杀之，如以粪粪田，则良美与粪不殊，又省功力。〔其井间之田，犁不及者，可作畦，以种诸菜。〕

崔寔曰：“正月，可种瓜、瓠、葵、芥、薤、大小葱、苏。苜蓿及杂蒜，亦可种。——此二物皆不如秋。六月，六日可种葵，中伏后可种冬葵。九月，作葵菹，干葵。”

《家政法》曰：“正月种葵。”

种蒜泽蒜附出

《说文》曰：“蒜，荤菜也。”

《广志》曰：“蒜有胡蒜、小蒜。黄蒜，长苗无科，出哀牢。”

王逸曰：“张骞周流绝域，始得大蒜、葡萄、苜蓿。”

《博物志》曰：“张骞使西域，得大蒜、胡荽。”

延笃曰：“张骞大宛之蒜。”

潘尼曰：“西域之蒜。”

朝歌大蒜甚辛。一名葫，南人尚有“齐葫”之言。又有胡蒜、泽蒜也。

蒜宜良软地。〔白软地，蒜甜美而科大；黑软次之；刚强之地，辛辣而瘦小也。〕三遍熟耕。九月初种。

种法：黄场时，以耧耩，逐垅手下之。五寸一株。〔谚曰：“左右通锄，一万余株。”〕空曳劳。二月半锄之，令满三遍。〔勿以无草则不锄，不锄则科小。〕

条拳而轧之。〔不轧则独科。〕

叶黄，锋出，则辫，于屋下风凉之处桁之。〔早出者，皮赤科坚，可以远行；晚则皮皴而喜碎。〕

冬寒，取谷䅌布地，一行蒜，一行䅌。〔不尔则冻死。〕

收条中子种者，一年为独瓣；种二年者，则成大蒜，科皆如拳，又逾于凡蒜矣。〔瓦子垅底，置独瓣蒜于瓦上，以土覆之，蒜科横阔而大，形容殊别，亦足以为异。今并州无大蒜，朝歌取种，一岁之后，还成百子蒜矣，其瓣粗细，正与条中子同。芜菁根，其大如碗口，虽种他州子，一年亦变大。蒜瓣变小，芜菁根变大，二事相反，其理难推。又八月中方得熟，九月中始刈得花子。至于五谷蔬果，与余州早晚不殊，亦一异也。并州豌豆，度井陉以东，山东谷子，入壶关、上党，苗而无实。皆余目所亲见，非信传疑：盖土地之异者也。〕

种泽蒜法：预耕地，熟时采取子，漫散劳之。泽蒜可以香食，吴人调鼎，率多用此，根叶解菹，更胜葱、韭。此物繁息，一种永生。蔓延滋漫，年年

稍广。间区劚取，随手还合。但种数亩，用之无穷。种者地熟，美于野生。

崔寔曰："布谷鸣，收小蒜。六月、七月，可种小蒜。八月，可种大蒜。"

种葱

《尔雅》曰："茖，山葱。"注曰："茖葱，细茎大叶。"

《广雅》曰："藿、蘦、𦼮，葱也；其蓊谓之薹。"

《广志》曰："葱有冬春二葱。有胡葱、木葱、山葱。"

《晋令》曰："有紫葱。"

收葱子，必薄布阴干，勿令浥郁。〔此葱性熟，多喜浥郁；浥郁则不生。〕

其拟种之地，必须春种绿豆，五月掩杀之。比至七月，耕数遍。

一亩用子四五升。〔良田五升，薄地四升。〕炒谷拌和之，〔葱子性涩，不以谷和，下不均调；不炒谷，则草秽生。〕两耧重耩，窍瓠下之，以批契继腰曳之。

七月纳种，至四月始锄。锄遍乃剪。剪与地平。〔高留则无叶，深剪则伤根。〕剪欲旦起，避热时。良地三剪，薄地再剪，八月止。〔不剪则不茂，剪过则根跳。若八月不止，则葱无袍而损白。〕

十二月尽，扫去枯叶枯袍。〔不去枯叶，春叶则不茂。〕二月、三月出之。〔良地二月出，薄地三月出。〕收子者，别留之。

葱中亦种胡荽，寻手供食，乃至孟冬为菹，亦无妨。

崔寔曰："三月，别小葱。六月，别大葱。七月，可种大、小葱。〔"夏葱曰小，冬葱曰大。"〕"

种韭

《广志》曰："白弱韭，长一尺，出蜀汉。"

王彪之《关中赋》曰："蒲、韭冬藏"也。

收韭子，如葱子法。〔若市上买韭子，宜试之：以铜铛盛水，于火上微煮韭子，须臾芽生者好；芽不生者，是浥郁矣。〕

治畦，下水，粪覆，悉与葵同。然畦欲极深。〔韭，一剪一加粪，又根性上跳，故须深也。〕

二月、七月种。种法：以升盏合地为处，布子于围内。〔韭性内生，不向外长，围种令科成。〕

薅令常净。〔韭性多秽，数拔为良。〕高数寸剪之。〔初种，岁止一剪。〕至正月，扫去畦中陈叶。冻解，以铁杷耧起，下水，加熟粪。韭高三寸便剪之。剪如葱法。一岁之中，不过五剪。〔每剪，杷耧、下水、加粪，悉如初。〕收子者，一剪即留之。

若旱种者，但无畦与水耳，杷、粪悉同。一种永生。〔谚曰："韭者懒人菜。"以其不须岁种也。《声类》曰："韭者，久长也；一种永生。"〕

崔寔曰："正月上辛日，扫除韭畦中枯叶。七月，藏韭菁。"〔"菁，韭花也。"〕

种蜀芥、芸薹、芥子

《吴氏本草》云："芥葙，一名水苏，一名劳担。"

蜀芥、芸薹取叶者，皆七月半种。地欲粪熟。蜀芥一亩，用子一升；芸薹一亩，用子四升。种法与芜菁同。既生，亦不锄之。十月收芜菁讫时，收蜀芥。〔中为咸淡二菹，亦任为干菜。〕芸薹，足霜乃收。〔不足霜即涩。〕

种芥子及蜀芥、芸薹收子者，皆二三月好雨泽时种。〔三物性不耐寒，经冬则死，故须春种。〕旱则畦种水浇。五月熟而收子。〔芸薹冬天草覆，亦得取子，又得生茹供食。〕

崔寔曰："六月，大暑中伏后，可收芥子。七月、八月，可种芥。"

种兰香

兰香者，罗勒也；中国为石勒讳，故改，今人因以名焉。且兰香之目，美于罗勒之名，故即而用之。

韦弘《赋·叙》曰："罗勒者，生昆仑之丘，出西蛮之俗。"

按今世大叶而肥者，名朝兰香也。

三月中，候枣叶始生，乃种兰香。〔早种者，徒费子耳，天寒不生。〕治畦下水，一同葵法。及水散子讫。水尽，簁熟粪，仅得盖子便止。〔厚则不生，弱苗故也。〕昼日箔盖，夜即去之。〔昼日不用见日，夜须受露气。〕生即去箔。常令足水。六月连雨，拔栽之。〔掐心著泥中，亦活。〕

作菹及干者，九月收。〔晚即干恶。〕作干者，大晴时，薄地刈取，布地曝之。干乃挼取末，瓮中盛。须则取用。〔拔根悬者，浥烂，又有雀粪、尘土之患也。〕

取子者，十月收。〔自馀杂香菜不列者，种法悉与此同。〕

《博物志》曰："烧马蹄、羊角成灰，春散著湿地，罗勒乃生。"

种姜

《字林》曰："姜，御湿之菜。""茈蘽，生姜也。"

潘尼曰："南夷之姜。"

姜宜白沙地，少与粪和。熟耕如麻地，不厌熟，纵横七遍尤善。

三月种之。先重耧耩，寻垅下姜，一尺一科，令上土厚三寸。数锄之。六月作苇屋覆之。〔不耐寒热故也。〕九月掘出，置屋中。〔中国多寒，宜作窖，以谷稈合埋之。〕

中国土不宜姜，仅可存活，势不滋息。种者，聊拟药物小小耳。

崔寔曰："三月，清明节后十日，封生姜。至四月立夏后，蚕大食，牙生，可种之。九月，藏茈姜、蘘荷。其岁若温，皆待十月。"〔"生姜，谓之茈姜。"〕

《博物志》曰："妊娠不可食姜，令子盈指。"

种苜蓿

《汉书·西域传》曰："罽宾有苜蓿。""大宛马，武帝时得其马。汉

使采苜蓿种归，天子益种离宫别馆旁。

陆机《与弟书》曰：“ 张骞使外国十八年，得苜蓿归。 ”

《西京杂记》曰 :“ 乐游苑自生玫瑰树，下多苜蓿。苜蓿，一名‘ 怀风 ’，时人或谓‘ 光风 ’；光风在其间，常肃然自照其花，有光彩，故名苜蓿为‘ 怀风 ’。茂陵人谓之‘ 连枝草 ’。 ”

地宜良熟。七月种之。畦种水浇，一如韭法。〔亦一剪一上粪，铁杷耧土令起，然后下水。〕

旱种者，重耧耩地，使垅深阔，窍瓠下子，批契曳之。

每至正月，烧去枯叶。地液辄耕垅，以铁齿䥈楱䥈楱之，更以鲁斫劚其科土，则滋茂矣。〔不尔瘦矣。〕

一年三刈。留子者，一刈则止。

春初既中生啖，为羹甚香。长宜饲马，马尤嗜。此物长生，种者一劳永逸。都邑负郭，所宜种之。

崔寔曰：“ 七月，八月，可种苜蓿。 ”

卷　四

园 篱

凡作园篱法，于墙基之所，方整深耕。凡耕，作三垅，中间相去各二尺。

秋上酸枣熟时，收，于垅中概种之。至明年秋，生高三尺许，问㔉去恶者，相去一尺留一根，必须稀概均调，行伍条直相当。至明年春，𠝹去横枝，𠝹必留距。〔若不留距，侵皮痕大，逢寒即死。〕𠝹讫，即编为巴篱，随宜夹缚，务使舒缓。〔急则不复得长故也。〕又至明年春，更𠝹其末，又复编之，高七尺便足。〔欲高作者，亦任人意。〕非直奸人斩笑而返，狐狼亦自息望而回。行人见者，莫不嗟叹，不觉白日西移，遂忘前途尚远，盘桓瞻瞩，久而不能去。枳棘之篱，“折柳樊圃”，斯其义也。

其种柳作之者，一尺一树，初即斜插，插时即编。其种榆荚者，一同酸枣。如其栽榆，与柳斜植，高共人等，然后编之。数年成长，共相蹙迫，交柯错叶，特似房笼。既图龙蛇之形，复写鸟兽之状，缘势嵚崎，其貌非一。若值巧人，随便采用，则无事不成，尤宜作机。其盘纾茀郁，奇文互起，萦布锦绣，万变不穷。

栽树

凡栽一切树木，欲记其阴阳，不令转易。〔阴阳易位则难生。小栽者，不烦记也。〕

大树髡之，〔不髡，风摇则死。〕小则不髡。

先为深坑，内树讫，以水沃之，著土令如薄泥，东西南北摇之良久，〔摇则泥入根间，无不活者；不摇，根虚多死。其小树，则不烦尔。〕然后下土坚筑。〔近上三寸不筑，取其柔润也。〕时时溉灌，常令润泽。〔每浇水尽，即以燥土覆之，覆则保泽，不然则干涸。〕埋之欲深，勿令挠动。凡栽树讫，皆不用手捉，及六畜抵突。〔《战国策》曰：“夫柳，纵横颠倒树之皆生。使千人树之，一人摇之，则无生柳矣。”〕

凡栽树，正月为上时，〔谚曰：“正月可栽大树。”言得时则易生也。〕二月为中时，三月为下时。然枣——鸡口，槐——兔目，桑——蛤蟆眼，榆——负瘤散，自馀杂木——鼠耳、虻翅，各其时。〔此等名目，皆是叶生形容之所象似，以此时栽种者，叶皆即生。早栽者，叶晚出。虽然，大率宁早为佳，不可晚也。〕

树，大率种数既多，不可一一备举，凡不见者，栽莳之法，皆求之此条。

《淮南子》曰：“夫移树者，失其阴阳之性，则莫不枯槁。”〔高诱曰：“失，犹易。”〕

《文子》曰：“冬冰可折，夏木可结，时难得而易失。木方盛。终日采之而复生；秋风下霜，一夕而零。”〔非时者，功难立。〕

崔寔曰：“正月自逆暨晦，可移诸树：竹、漆、桐、梓、松、柏、杂木。唯有果实者，乃望而止；〔“望谓十五日。”〕过十五日，则果少实。”

《食经》曰：“种名果法：三月上旬，斫取好直枝，如大母指，长五尺，内著芋魁中种之。无芋，大芜菁根亦可用。胜种核，核三四年乃如此大耳。可得行种。”

凡五果，花盛时遭霜，则无子。常预于园中，往往贮恶草生粪。天雨新晴，北风寒切，是夜必霜，此时放火作煴，少得烟气，则免于霜矣。

崔寔曰："正月尽二月，可劙树枝。二月尽三月，可掩树枝。〔"埋树枝土中，令生，二岁已上，可移种矣。"〕"

种枣诸法附出

《尔雅》曰："壶枣；边，要枣；樲，白枣；樲，酸枣；杨彻，齐枣；遵，羊枣；洗，大枣；煮，填枣；蹶泄，苦枣；皙，无实枣；还味，棯枣。"郭璞注曰："今江东呼枣大而锐上者为'壶'；壶，犹瓠也。要，细腰，今谓之'鹿庐枣'。樲，即今枣子白熟。棯，树小实酢。《孟子》曰：'养其枣。'遵，实小而员，紫黑色，俗呼'羊矢枣'。《孟子》曰：'曾皙嗜羊枣。'洗，今河东猗氏县出大枣子，子如鸡卵。蹶泄，子味苦。晰，不著子者。还味，短味也。杨彻、煮填，未详。"

《广志》曰："河东安邑枣；东郡谷城紫枣，长二寸；西王母枣，大如李核，三月熟；河内汲郡枣，一名墟枣；东海蒸枣；洛阳夏白枣；安平信都大枣；梁国夫人枣。大白枣，名曰'蹙咨'，小核多肌；三星枣；骈白枣；灌枣。又有狗牙、鸡心、牛头、羊矢、猕猴、细腰之名。又有氐枣、木枣、崎廉枣，桂枣，夕枣也。"

《邺中记》："石虎苑中有西王母枣，冬夏有叶，九月生花，十二月乃熟，三子一尺。又有羊角枣，亦三子一尺。

《抱朴子》曰："尧山有历枣。"

《吴氏本草》曰："大枣，一名良枣。"

《西京杂记》曰："弱枝枣、玉门枣、西王母枣、棠枣、青花枣、赤心枣。"

潘岳《闲居赋》有"周文弱枝之枣。丹枣。"

按青州有乐氏枣，丰肌细核，多膏肥美，为天下第一。父老相传云："乐毅破齐时，从燕赍来所种也。"齐郡西安、广饶二县所有名枣即是也。今世有陵枣、幪弄枣也。

常选好味者，留栽之。候枣叶始生而移之。〔枣性硬，故生晚：栽早者，坚垎生迟也。〕三步一树，行欲相当。〔地不耕也。〕欲令牛马履践令净。〔枣性坚强，不宜苗稼，是以不耕；荒秽则虫生，所以须净；地坚饶实，故宜践也。〕

正月一日日出时，反斧班驳椎之，名曰"嫁枣"。〔不椎则花而无实；斫则子萎而落也。〕候大蚕入簇，以杖击其枝间，振去狂花。〔不打，花繁，不实不成。〕

全赤即收。收法：日日撼而落之为上。〔半赤而收者，肉未充满，干则色黄而皮皱；将赤味亦不佳；全赤久不收，则皮硬，复有乌鸟之患。〕

晒枣法：先治地令净。〔有草莱，令枣臭。〕布椽于箔下，置枣于箔上，以杈聚而复散之，一日中二十度乃佳。夜仍不聚。〔得霜露气，干速，成。阴雨之时，乃聚而苫盖之。〕五六日后，别择取红软者，上高厨而曝之。〔厨上者已干，虽厚一尺亦不坏。〕择去胮烂者。胮者永不干，留之徒令污枣。其未干者，晒曝如法。

其皐劳之地，不任耕稼者，历落种枣则任矣。〔枣性炒故。〕

凡五果及桑，正月一日鸡鸣时，把火遍照其下，则无虫灾。

食经曰：“作干枣法：新菰蒋，露于庭，以枣著上，厚三寸，复以新蒋覆之。凡三日三夜，撤覆露之，毕日曝，取干，内屋中。率一石，以酒一升，漱著器中，密泥之。经数年不败也。”

枣油法：郑玄曰：“枣油，捣枣实，和，以涂缯上，燥而形似油也。”乃成之。

枣脯法：切枣曝之，干如脯也。

《杂五行书》曰：“舍南种枣九株，辟县官，宜蚕桑。服枣核中人二七枚，辟疾病。能常服枣核中人及其刺，百邪不复干矣。”

种梗棗法：阴地种之，阳中则少实。足霜，色殷，然后乃收之，早收者涩，不任食之也。《说文》云：“梬，枣也，似柿而小。”

作酸枣麨法：“多收红软者，箔上日曝令干。大釜中煮之，水仅自淹。一沸即漉出，盆研之。生布绞取浓汁，涂盘上或盆中。盛暑，日曝使干，渐以手摩挲，散为末。以方寸七，投一碗水中，酸甜味足，即成好浆。远行用和火麨，饥渴俱当也。

种李

《尔雅》曰：“休，无实李。痤，接虑李。驳，赤李。”

《广志》曰：“赤李。麦李，细小有沟道。有黄建李，青皮李，马肝李，赤陵李。有糕李，肥黏似糕。有柰李，离核，李似柰。有劈李，熟必劈裂。有经李，一名老李，其树数年即枯。有杏李，味小醋，似杏。有黄扁李。有夏李；冬李，十一月熟。有春季李，冬花春熟。”

《荆州土地记》曰：“房陵、南郡有名李。”

《风土记》曰：“南郡细李，四月先熟。”

西晋傅玄《赋》曰：“河、沂黄建，房陵缥青。”

《西京杂记》曰：“有朱李，黄李，紫李，绿李，青李，绮李，青房李，车下李，颜回李，出鲁，合枝李，羌李，燕李。”

今世有木李，实绝大而美。又有中植李，在麦后谷前而熟者。

李欲栽。〔李性坚，实晚，五岁始子，是以藉栽。栽者三岁便结子也。〕

李性耐久，树得三十年；老虽枝枯，子亦不细。

嫁李法：正月一日，或十五日，以砖石著李树歧中，令实繁。

又法：腊月中，以杖微打歧间，正月晦日复打之，亦足子也。

又法：以煮寒食醴酪火㮇著树枝间，亦良。树多者，故多束枝，以取火焉。

李树桃树下，并欲锄去草秽，而不用耕垦。〔耕则肥而无实。树下犁拨亦死之。〕

桃、李，大率方两步一根。〔大概连阴，则子细而味亦不佳。〕

《管子》曰：“五沃之土，其木宜梅李。”

《韩诗外传》云：“简王曰：‘春树桃李，夏得阴其下，秋得食其实。春种蒺藜，夏不得采其实，秋得刺焉。’”

《家政法》曰：“二月徙梅李也。”

作白李法：用夏李。色黄便摘取，于盐中挼之。盐入汁出，然后合盐晒令萎，手捻之令褊。复晒，更捻，极褊乃止。曝使干。饮酒时，以汤洗之，漉著蜜中，可下酒矣。

种 栗

《广志》曰：“栗，关中大栗，如鸡子大。”
蔡伯喈曰：“有胡栗。”
《魏志》云：“有东夷韩国出大栗，状如梨。”
《三秦记》曰：“汉武旁果园有大栗，十五颗一升。”
王逸曰：“朔滨之栗。”
《西京杂记》曰：“榛栗，瑰栗，峄阳栗，峄阳都尉曹龙所献，其大如拳。”
栗，种而不栽。〔栽者虽生，寻死矣。〕
栗初熟出壳，即于屋里埋著湿土中。〔埋必须深，勿令冻彻。若路远者，以韦囊盛之。停二日以上，及见风日者，则不复生矣。〕至春二月，悉芽生，出而种之。
既生，数年不用掌近。〔凡新栽之树，皆不用掌近，栗性尤甚也。〕三年内，每到十月，常须草裹，至二月乃解。〔不裹则冻死。〕
《大戴礼·夏小正》曰：“八月，栗零而后取之，故不言剥之。”
《食经》藏干栗法：“取穰灰，淋取汁渍栗。出，日中晒，令栗肉焦燥，可不畏虫，得至后年春夏。”
藏生栗法：著器中，晒细沙可燥，以盆覆之。至后年二月，皆生芽而不虫者也。
榛 栽种与栗同。

种 柿

《说文》曰：“柿，赤实果也。”
《广志》曰：“小者如小杏。”又曰：“㮕枣，味如柿。晋阳㮕，肌细而厚，以供御。”
王逸曰：“苑中牛柿。”
李尤曰：“鸿柿若瓜。”
张衡曰：“山柿。”
左思曰：“胡畔之柿。”
潘岳曰：“梁候乌椑之柿。”
柿，有小者，栽之；无者，取枝于㮕枣根上插之，如插梨法。
柿有树干者，亦有火焙令干者。
《食经》藏柿法：“柿熟时取之，以灰汁澡再三度，干令汁绝，著器中，经十日可食。”

种木瓜

《尔雅》曰：“楙，木瓜。”郭璞注曰：“实如小瓜，酢可食。”

《广志》曰：“木瓜子可藏。枝可为数号，一尺百二十节。”

《卫诗》曰：“投我以木瓜。”毛公曰：“楙也。”《诗义疏》曰：“楙，叶似柰叶，实如小瓤瓜，上黄，似著粉，香。欲啖者，截著热灰中，令萎蔫，净洗，以苦酒、豉汁、蜜度之，可案酒食。密封藏百日，乃食之，甚益人。”

木瓜，种子及栽皆得，压枝亦生。栽种与桃李同。

《食经》藏木瓜法：“先切去皮，煮令熟，著水中，车轮切，百瓜用三升盐，蜜一斗渍之。昼曝，夜内汁中，取令干，以余汁密藏之。亦用浓杬汁也。”

种椒

《尔雅》曰：“椴，大椒。”

《广志》曰：“胡椒出西域。”

《范子计然》曰：“蜀椒出武都，秦椒出天水。”

按今青州有蜀椒种，本商人居椒为业，见椒中黑实，乃遂生意种之。凡种数千枚，止有一根生。数岁之后，便结子，实芬芳，香、形、色与蜀椒不殊，气势微弱耳。遂分布栽移，略遍州境也。

熟时收取黑子。〔俗名“椒目”。不用人手数近捉之，则不生也。〕四月初，畦种之。〔治畦下水，如种葵法。〕方三寸一子，筛土覆之，令厚寸许；复筛熟粪，以盖土上。旱辄浇之，常令润泽。

生高数寸，夏连雨时，可移之。移法：先作小坑，圆深三寸；以刀子圆劚椒栽，合土移之于坑中，万不失一。〔若拔而移者，率多死。〕

若移大栽者，二月、三月中移之。先作熟蘘泥，掘出即封根，合泥埋之。〔行百余里，犹得生之。〕

此物性不耐寒，阳中之树，冬须草裹。〔不裹即死。〕其生小阴中者，少禀寒气，则不用裹。〔所谓“习以性成”。一木之性，寒暑异容；若朱、蓝之染，能不易质？故观邻识士，见友知人也。〕

候实口开，便速收之，天晴时摘下，薄布曝之，令一日即干，色赤椒好。〔若阴时收者，色黑失味。〕

其叶及青摘取，可以为菹；干而末之，亦足充事。

《养生要论》曰：“腊夜令持椒卧房床旁，无与人言，内井中，除温病。”

种茱萸

食茱萸也，山茱萸则不任食。

二月、三月栽之。宜故城、堤、冢高燥之处。〔凡于城上种者，先宜随长短掘堑，停之经年，然后于堑中种莳，保泽沃壤，与平地无差。不尔者，土坚泽流，长物至迟，历年倍多，树木尚小。〕

候实开，便收之，挂著屋里壁上，令荫干，勿使烟熏。〔烟熏则苦而不香也。〕

用时，去中黑子。〔肉酱、鱼鲊，偏宜所用。〕

《术》曰：“井上宜种茱萸，茱萸叶落井中，饮此水者，无温病。”

《杂五行书》曰：“舍东种白杨、茱萸三根，增年益寿，除患害也。”

又《术》曰：“ 悬茱萸子于屋内，鬼畏不入也。 ”

卷　五

种桑、柘养蚕附

《尔雅》曰："桑，辨有葚，栀。"注云："辨，半也。""女桑，桋桑。"注曰："今俗呼桑树小而条长者为女桑树也。""檿桑，山桑。"注云："似桑，材中为弓及车辕。"

《搜神记》曰："太古时，有人远征。家有一女，并马一匹。女思父，乃戏马云：'能为我迎父，吾将嫁于汝。马绝缰而去，至父所。父疑家中有故，乘之而还。马后见女，辄怒而奋击。父怪之，密问女。女具以告父。父射马，杀，晒皮于庭。女至皮所，以蹴之曰：'尔马，而欲人为妇，自取屠剥，如何？'言未竟，皮蹶然起，卷女而行。后于大树枝间，得女及皮，尽化为蚕，绩于树上。世谓蚕为'女儿'，古之遗言也。因名其树为桑，桑言丧也。"

今世有荆桑、地桑之名。

桑椹熟时，收黑鲁椹，〔黄鲁桑，不耐久。谚曰："鲁桑百，丰绵帛。"言其桑好，功省用多。〕即日以水淘取子，晒燥，仍畦种。〔治畦下水，一如葵法。〕常薅令净。

明年正月，移而栽之。〔仲春、季春亦得。〕率五尺一根。〔未用耕故。凡栽桑不得者，无他故，正为犁拨耳。是以须概，不用稀；稀通耕犁者，必难慎，率多死矣；且概则长疾。大都种椹，长迟，不如压枝之速。无栽者，乃种椹也。〕其下常劚掘种绿豆、小豆。〔二豆良美，润泽益桑。〕栽后二年，慎勿采、沐。〔小采者，长倍迟。〕大如臂许，正月中移之，〔亦不须髡。〕率十步一树，〔阴相接者，则妨禾豆。〕行欲小掎角，不用正相当。〔相当者则妨犁。〕

须取栽者，正月二月中，以钩弋压下枝，令著地，条叶生高数寸，仍以燥土壅之。〔土湿则烂。〕明年正月中，截取而种之。〔住宅上及园畔者，固宜即定；其田中种者，亦如种椹法，先概种二三年，然后更移之。〕

凡耕桑田，不用近树。〔伤桑、破犁，所谓两失。〕其犁不著处，劚地令起，斫去浮根，以蚕矢粪之。〔去浮根，不妨耧犁，令树肥茂也。〕又法：岁常绕树一步散芜菁子，收获之后，放猪啖之，其地柔软，有胜耕者。种禾豆，欲得逼树。〔不失地利，田又调熟。绕树散芜菁者，不劳逼也。〕

剶桑，十二月为上时，正月次之，二月为下。〔白汁出则损叶。〕大率桑多者宜苦斫，桑少者宜省剶。秋斫欲苦，而避日中；〔触热树焦枯，苦斫春条茂。〕冬春省剶，竟日得作。

春采者，必须长梯高机，数人一树，还条复枝，务令净尽；要欲旦、暮，而避热时。〔梯不长，高枝折；人不多，上下劳；条不还，枝仍曲；采不净，鸠脚多；旦暮采，令润泽；不避热，条叶干。〕秋采欲省，裁去妨者。〔秋多采则损条。〕

椹熟时，多收，曝干之，凶年粟少，可以当食。〔《魏略》曰："杨沛为新郑长。兴平末，人多饥穷，沛课民益畜干椹，收䓘豆，阅其有余，以补不足，积聚得千余斛。会太祖西迎天子，所将千人，皆无粮。沛谒见，乃进干椹。太祖甚喜。及太祖辅政，超为邺令，赐其生口十人，绢百匹，既欲厉

之，且以报干椹也。”今自河以北，大家收百石，少者尚数十斛。故杜葛乱后，饥馑荐臻，唯仰以全躯命，数州之内，民死而生者，干椹之力也。〕

种柘法：耕地令熟，耧耩作垅。柘子熟时，多收，以水淘汰令净，曝干。散讫，劳之。草生拔却，勿令荒没。

三年，间劚去，堪为浑心扶老杖。〔一根三文。〕十年，中四破为杖，〔一根直二十文。〕任为马鞭、胡床。〔马鞭一枚直十文，胡床一具直百文。〕十五年，任为弓材，〔一张三百。〕亦堪作履。〔一两六十。〕裁截碎木，中作锥、刀靶。〔一个直三文。〕二十年，好作犊车材。〔一乘直万钱。〕

欲作鞍桥者，生枝长三尺许，以绳系旁枝，木橛钉著地中，令曲如桥。十年之后，便是浑成柘桥。〔一具直绢一匹。〕

欲作快弓材者，宜于山石之间北阴中种之。

其高原山田，土厚水深之处，多掘深坑，于坑中种桑柘者，随坑深浅，或一丈、丈五，直上出坑，乃扶疏四散。此树条直，异于常材。十年之后，无所不任。〔一树直绢十匹。〕

柘叶饲蚕，丝好。作琴瑟等弦，清鸣响彻，胜于凡丝远矣。

《礼记·月令》曰："季春……无伐桑柘。〔郑玄注曰："爱养蚕食也。"〕……具曲、植、莒、筐。〔注曰："皆养蚕之器。曲，箔也。植，槌也。"〕后妃斋戒，亲帅躬桑，……以劝蚕事，……无为散惰。"

《周礼》曰："马质，……禁原蚕者。"〔注曰："质，平也，主买马平其大小之价直者。""原，再也。天文，辰为马；蚕书，蚕为龙精，月直'大火'则浴其蚕种：是蚕与马同气。物莫能两大，故禁再蚕者，为伤马与？"〕

《孟子》曰："五亩之宅，树之以桑，五十者可以衣帛矣。"

《尚书大传》曰："天子诸侯，必有公桑、蚕室，就川而为之。大昕之朝，夫人浴种于川。"

《春秋考异邮》曰："蚕，阳物，大恶水，故蚕食而不饮。阳立于立三春，故蚕三变而后消；死于七，三七二十一，故二十一日而茧。"

《淮南子》曰："原蚕一岁再登，非不利也，然王者法禁之，为其残桑也。"

《氾胜之书》曰："种桑法：五月取椹著水中，即以手溃之，以水灌洗，取子阴干。治肥田十亩，荒田久不耕者尤善，好耕治之。每亩以黍、椹子各三升合种之。黍、桑当俱生，锄之，桑令稀疏调适。黍熟，获之。桑生正与黍高平，因以利镰摩地刈之，曝令燥；后有风调，放火烧之，常逆风起火。桑至春生。一亩食三箔蚕。"

俞益期《笺》曰："日南蚕八熟，茧软而薄。椹采少多。"

《永嘉记》曰："永嘉有八辈蚕：蚖珍蚕、〔"三月绩。"〕柘蚕、〔"四月初绩。"〕蚖蚕、〔"四月初绩"〕爱珍，〔"五月绩。"〕爱蚕、〔"六月末绩。"〕寒珍、〔"七月末绩。"〕四出蚕、〔"九月初绩。"〕寒蚕。〔"十月绩。"〕凡蚕再熟者，前辈皆谓之'珍'。养珍者，少养之。

"爱蚕者，故蚖蚕种也。蚖珍三月既绩，出蛾取卵，七八日便剖卵蚕生，多养之，是为蚖蚕。欲作'爱'者，取蚖珍之卵，藏内罂中，随器大小，亦可十纸，盖覆器中，安硎泉、冷水中，使冷气折其出势。得三七日，然后剖生，养之，谓为'爱珍'，亦呼'爱子'。绩成茧，出蛾生卵，卵七日，又剖成蚕，多养之，此则'爱蚕'也。

"藏卵时，勿令见人。应用二七赤豆，安器底，腊月桑柴二七枚，以麻

卵纸，当令水高下，与重卵相齐。若外水高，则卵死不复出；若外水下，卵则冷气少，不能折其出势。不能折其出势，则不得三七日；不得三七日，虽出不成也。不成者，谓徒绩成茧、出蛾、生卵，七日不复剖生，至明年方生耳。欲得荫树下。亦有泥器口，三七日亦有成者。”

《杂五行书》曰：“二月上壬，取土泥屋四角，宜蚕，吉。”

按今世有三卧一生蚕，四卧再生蚕。白头蚕，颉石蚕，楚蚕，黑蚕，儿蚕，有一生、再生之异，灰儿蚕，秋母蚕，秋中蚕，老秋儿蚕，秋末老，獬儿蚕，绵儿蚕，同功蚕，或二蚕三蚕，共为一茧。凡三卧、四卧，皆有丝、绵之别。

凡蚕从小与鲁桑者，乃至大入簇，得饲荆、鲁二桑；若小食荆桑，中与鲁桑，则有裂腹之患也。

杨泉《物理论》曰：“使人主之养民，如蚕母之养蚕，其用岂徒丝茧而已哉？”

《五行书》曰：“欲知蚕善恶，常以三月三日，天阴如无日，不见雨，蚕大善。”

“又法：埋马牙齿于槌下，令宜蚕。”

《龙鱼河图》曰：“埋蚕沙于宅亥地，大富，得蚕丝，吉利。以一斛二斗甲子日镇宅，大吉，致财千万。”

养蚕法：收取种茧，必取居簇中者。〔近上则丝薄，近地则子不生也。〕泥屋用“福德”利上土。屋欲四面开窗，纸糊，厚为篱。屋内四角著火。〔火若在一处，则冷热不均。〕初生以毛扫。〔用荻扫则伤蚕。〕调火令冷热得所。〔热则焦燥，冷则长迟。〕比至再眠，常须三箔：中箔上安蚕，上下空置。〔下箔障土气，上箔防尘埃。〕小时采“福德”上桑，著怀中令暖，然后切之。〔蚕小，不用见露气；得人体，则众恶除。〕每饲蚕，卷窗帏，饲讫还下。〔蚕见明则食，食多则生长。〕老时值雨者，则坏茧，宜于屋里簇之：簿布薪于箔上，散蚕讫，又薄以薪覆之。一槌得安十箔。

又法：以大科蓬蒿为薪，散蚕令遍，悬之于栋梁、椽柱，或垂绳钩弋、鹗爪、龙牙，上下数重，所在皆得。悬讫，薪下微生炭以暖之。得暖则作速，伤寒则作迟。数人候看，热则去火。蓬蒿疏凉，无郁浥之忧；死蚕旋坠，无污茧之患；沙、叶不作，无瘢痕之疵。郁浥则难缲，茧污则丝散，瘢痕则绪断。设令无雨，蓬蒿簇亦良。其在外簇者，脱遇天寒，则全不作茧。

用盐杀茧，易缲而丝肕。日曝死者，虽白而薄脆，缣练衣著，几将倍矣，甚者，虚失岁功：坚、脆悬绝，资生要理，安可不知之哉？

崔寔实曰：“三月，清明节，令蚕妾治蚕室，涂隙穴，具槌、持、箔、笼。”

《龙鱼河图》曰：“冬以腊月鼠断尾。正月旦，日未出时，家长斩鼠，著屋中。祝云：‘付勒屋吏，制断鼠虫；三时言功，鼠不敢行。’”

《杂五行书》曰：“取亭部地中土涂灶，水、火、盗贼不经；涂屋四角，鼠不食蚕；涂仓、箪，鼠不食稻；以塞坎，百日鼠种绝。”

《淮南万毕术》曰：“狐目狸脑，鼠去其穴。”〔注曰：“取狐两目，狸脑大如狐目三枚，捣之三千杵，涂鼠穴，则鼠去矣。”〕

种榆、白杨

《尔雅》曰："榆，白粉。"注曰："枌榆，先生叶，却著荚；皮色白。"

《广志》曰："有姑榆，有朗榆。"

按今世有刺榆，木甚牢肕，可以为犊车材。梜榆，可以为车毂及器物。山榆，人可以为芜荑。凡种榆者，宜种刺、梜两种，利益为多；其余软弱，例非佳木也。

榆性扇地，其阴下五谷不植。〔随其高下广狭，东西北三方，所扇各与树等。〕种者，宜于园地北畔，秋耕令熟，至春榆荚落时，收取，漫散，犁细畤，劳之。明年正月初，附地芟杀，以草覆上，放火烧之。〔一根上必十数条俱生，只留一根强者，余悉掐去之。〕一岁之中，长八九尺矣。〔不烧则长迟也。〕后年正月、二月，移栽之。〔初生即移者，喜曲，故须丛林长之三年，乃移植。〕初生三年，不用采叶，尤忌捋心；〔捋心则科茹不长，更须依法烧之，则依前茂矣。〕不用剶沐。〔剶者长而细，又多瘢痕；不剶虽短，粗而无病。谚曰："不剶不沐，十年成谷。"言易粗也。必欲剶者，宜留二寸。〕

于堑坑中种者，以陈屋草布堑中，散榆荚于草上，以土覆之。烧亦如法。〔陈草速朽，肥良胜粪。无陈草者，用粪粪之亦佳。不粪，虽生而瘦。既栽移者，烧亦如法也。〕

又种榆法：其于地畔种者，致雀损谷；既非丛林，率多曲戾。不如割地一方种之。其白土薄地不宜五谷者，唯宜榆及白榆。

地须近市。〔卖柴、荚、叶，省功也。〕梜榆、刺榆、凡榆：三种色，别种之，勿令和杂。〔梜榆，荚、叶味苦；凡榆，荚味甘，甘者春时将煮卖，是以须别也。〕耕地收荚，一如前法。先耕地作垅，然后散榆荚。〔垅者看好，料理又易。五寸一荚，稀概得中。〕散讫，劳之。榆生，共草俱长，未须料理。明年正月，附地芟杀，放火烧之。亦任生长，勿使棠近。又至明年正月，劚去恶者，其一株上有七八根生者，悉皆斫去，唯留一根粗直好者。

三年春，可将荚、叶卖之。五年之后，便堪作椽。不梜者，即可斫卖。〔一根十文。〕梜者镟作独乐及盏。〔一个三文。〕十年之后，魁、碗、瓶、榼，器皿，无所不任。〔一碗七文，一魁二十，瓶、榼各直一百文也。〕十五年后，中为车毂及蒲桃瓨。瓨一口，直三百。车毂一具，直绢三匹。

其岁岁料简剶治之功，指柴雇人——十束雇一人——无业之人，争来就作。卖柴之利，已自无赀；〔岁出万束，一束三文，则三十贯；荚叶在外也。〕况诸器物，其利十倍。〔于柴十倍，岁收三十万。〕斫后复生，不劳更种，所谓一劳永逸。能种一顷，岁收千匹。唯须一人守护、指挥、处分，既无牛、犁、种子、人功之费，不虑水、旱、风、虫之灾。比之谷田，劳逸万倍。

男女初生，各与小树二十株，比至嫁娶，悉任车毂。一树三具，一具直绢三匹，成绢一百八十匹：娉财资遣，粗得充事。

《术》曰："北方种榆九根，宜蚕桑，田谷好。"

崔寔曰："二月，榆荚成，及青收，干以为旨蓄。〔"旨，美也；蓄，积也。司部收青荚，小蒸曝之，至冬以酿酒，滑香，宜养老。《诗》云：'我有旨蓄，亦以御冬'也。"〕色变白，将落，可作䤅𨡓，随节早晏，勿失其适。〔"䤅，音牟；𨡓，音头：榆酱。"〕

白杨，〔一名"高飞"，一名"独摇"。〕性甚劲直，堪为屋材；折则折矣，终不曲挠。〔榆性软，久无不曲，比之白杨，不如远矣。且天性多曲，

条直者少；长又迟缓，积年方得。凡屋材，松柏为上，白杨次之，榆为下也。〕

种白杨法：秋耕令熟。至正月、二月中，以犁作垅，一垅之中，以犁逆顺各一到，墒中宽狭，正似葱垅。作讫，又以锹掘底，一坑作小堑。斫取白杨枝，大如指、长三尺者，屈著垅中，以土压上，令两头出土，向上直竖。二尺一株。明年正月中，剝去恶枝，一亩三垅，一垅七百二十株，一株两根，一亩四千三百二十株。

三年，中为蚕樀。五年，任为屋椽。十年，堪为栋梁。以蚕樀为率，一根五钱，一亩岁收二万一千六百文。〔柴及栋梁、椽柱在外。〕岁种三十亩，三年九十亩。一年卖三十亩，得钱六十四万八千文。周而复始，永世无穷。比之农夫，劳逸万倍。去山远者，实宜多种。千根以上，所求必备。

种谷楮

《说文》曰：“谷者，楮也。”

按今世人乃有名之曰“角楮”，非也。盖“角”、“谷”声相近，因讹耳。其皮可以为纸者也。

楮宜涧谷间种之。地欲极良。秋上楮子熟时，多收，净淘，曝令燥。耕地令熟，二月耧耩之，和麻子漫散之，即劳。秋冬仍留麻勿刈，为楮作暖。〔若不和麻子种，率多冻死。〕明年正月初，附地芟杀，放火烧之。一岁即没人。〔不烧者瘦，而长亦迟。〕三年便中斫。〔未满三年者，皮薄不任用。〕斫法：十二月为上，四月次之。非此两月而斫者，楮多枯死也。每岁正月，常放火烧之。〔自有干叶在地，足得火燃。不烧则不滋茂也。〕二月中，间斫去恶根。〔斸者地熟楮科，亦所以留润泽也。〕移栽者，二月莳之。亦三年一斫。〔三年不斫者，徒失钱无益也。〕

指地卖者，省功而利少。煮剥卖皮者，虽劳而利大。〔其柴足以供燃。〕自能造纸，其利又多。种三十亩者，岁斫十亩，三年一遍，岁收绢百匹。

种竹

中国所生，不过淡苦二种；其名目奇异者，列之于后条也。

宜高平之地。〔近山阜，尤是所宜。下田得水即死。〕黄白软土为良。

正月、二月中，斸取西南引根并茎，芟去叶，于园内东北角种之。数岁之后，自当满园。谚云：“东家种竹，西家治地。”为滋蔓而来生也。其居东北角者，老竹，种不生，生亦不能滋茂，故须取其西南引少根也。〕稻、麦糠粪之。〔二糠各自堪粪，不令和杂。〕不用水浇。〔浇则淹死。〕勿令六畜入园。

二月，食淡竹笋，四月、五月，食苦竹笋。〔蒸、煮、炰、酢，任人所好。〕

其欲作器者，经年乃堪杀。〔未经年者，软未成也。〕

笋：〔《尔雅》曰：“笋，竹萌也。”

《说文》曰：“笋，竹胎也。”

孙炎曰：“初生竹谓之笋。”

《诗义疏》云：“笋皆四月生。唯巴竹笋，八月生，尽九月，成都有之。

箭，冬夏生，始数寸，可煮，以苦酒浸之，可就酒及食。又可米藏及干，以待冬月也。”〕

《永嘉记》曰：“含䈼竹笋，六月生，迄九月，味与箭竹笋相似。凡诸竹笋，十一月掘土取皆得，长八九寸。长泽民家，尽养黄苦竹。永宁南汉，更年上笋，大者一围五六寸。明年应上今年十一月笋，土中已生，但未出，须掘土取；可至明年正月出土讫。五月方过，六月便有含䈼笋。含䈼笋迄七月、八月。九月已有箭竹笋，迄后年四月。竟年常有笋不绝也。

《竹谱》曰：“棘竹笋，味淡，落人鬓发。筀、䈽二笋，无味。鸡颈竹笋，肥美。箭竹笋，冬生者也。”

《食经》曰：“淡竹笋法：取笋肉五六寸者，按盐中一宿，出，拭盐令尽。煮糜一斗，分五升与一升盐相和。糜热，须令冷，内竹笋醎糜中一日。拭之，内淡糜中，五日，可食也。”

种紫草

《尔雅》曰：“藐，茈草也。”“一名紫䓞草。”

《广志》曰：“陇西紫草，染紫之上者。”

《本草经》曰：“一名紫丹。”

《博物志》曰：“平氏山之阳，紫草特好也。”

宜黄白软良之地，青沙地亦善；开荒黍穄下大佳。性不耐水，必须高田。

秋耕地，至春又转耕之。三月种之：耧耩地，逐垅手下子，〔良田一亩用子二升半，薄田用子三升。〕下讫劳之。锄如谷法，唯净为佳，其垅底草则拔之。〔垅底用锄，则伤紫草。〕

九月中子熟，刈之。候稃燥载聚，打取子。湿载，子则郁浥。

即深细耕。〔不细不深，则失草矣。〕寻垅以杷耧取，整理。〔收草宜并手力，速竟为良，遭雨则损草也。〕一扼随以茅结之，〔擘葛弥善。〕四扼为一头，当日即斩齐，颠倒十重许为长行，置坚平之地，以板石镇之令扁。〔湿镇直而长，燥镇则碎折，不镇卖难售也。〕两三宿，竖头著日中，曝之浥浥然。〔不晒则郁黑，太燥则碎折。〕五十头作一“洪”，〔“洪”，十字，大头向外，以葛缠络。〕著敞屋下阴凉处棚栈上。其棚下勿使驴马粪及人溺，又忌烟，皆令草失色。其利胜蓝。

若欲久停者，入五月，内著屋中，闭户塞向，密泥，勿使风入漏气。过立秋，然后开出，草色不异。若经夏在棚栈上，草便变黑，不复任用。

伐木种地黄法附出

凡伐木，四月、七月则不虫而坚肕。榆荚下，桑椹落，亦其时也。然则凡木有子实者，候其子实将熟，皆其时也。〔非时者，虫而且脆也。〕凡非时之木，水沤一月，或火煏取干，虫皆不生。水浸之木，更益柔肕。

《周官》曰：“仲冬斩阳木，仲夏斩阴木。”〔郑司农云：“阳木，春夏生者；阴木，秋冬生者，松柏之属。”郑玄曰：“阳木生山南者，阴木生山北者。冬则斩阳，夏则斩阴，调坚软也。”按柏之性，不生虫蠹，四时皆得，无所选焉。山中杂木，自非七月、四月两时杀者，率多生虫，无山南山

北之异。郑君之说，又无取。则《周官》伐木，盖以顺天道，调阴阳，未必为坚肕之与虫蠹也。〕

《礼记·月令》：“孟春之月，……禁止伐木。〔郑玄注云：“为盛德所在也。”〕……孟夏之月，……无伐大树。〔“逆时气也。”〕……季夏之月，……树木方盛，乃命虞人，入山行木，无为斩伐。〔“为其未坚肕也。〕……季秋之月，……草木黄落，乃伐薪为炭。……仲冬之月，……日短至，则伐木取竹箭。〔“此其坚成之极时也。”〕”

《孟子》曰：“斧斤以时入山林，材木不可胜用。”〔赵岐注曰：“时谓草木零落之时；使材木得茂畅，故有余。〕

《淮南子》曰：“草木未落，斤斧不入山林。”〔高诱曰：“九月草木解也。”〕

崔寔曰：“自正月以终季夏，不可伐木，必生蠹虫。或曰‘其月无壬子日，以上旬伐之，虽春夏不蠹。’犹有剖析间解之害，又犯时令，非急无伐。十一月，伐竹木。”

种地黄法：须黑良田，五遍细耕。三月上旬为上时，中旬为中时，下旬为下时。一亩下种五石。其种还用三月中掘取者。逐犁后如禾麦法下之。至四月末、五月初生苗。讫至八月尽九月初，根成，中染。

若须留为种者，即在地中勿掘之。待来年三月，取之为种。计一亩可收根三十石。

有草，锄不限遍数。锄时别作小刃锄，勿使细土覆心。今秋取讫，至来年更不须种，自旅生也。唯须锄之。如此，得四年不要种之，皆余根自出矣。

卷　六

养羊

毡及酥酪、干酪法，收驴马驹、羔、犊法，羊病诸方，并附常留腊月、正月生羔为种者上，十一月、二月生者次之。〔非此月数生者，毛必焦卷，骨骼细小。所以然者，是逢寒遇热故也。其八、九、十月生者，虽值秋肥，然比至冬暮，母乳已竭，春草未生，是故不佳。其三、四月生者，草虽茂美，而羔小未食，常饮热乳，所以亦恶。五、六、七月生者，两热相仍，恶中之甚。其十一月及二月生者，母既含重，肤躯充满，草虽枯，亦不羸瘦；母乳适尽，即得春草，是以极佳也。〕大率十口二羝。羝少则不孕，羝多则乱群。不孕必瘦，瘦者非唯不繁息，经冬或死。〕〔羝无角者更佳。〔有角者，喜相抵触，伤胎所由也。〕拟供厨者，宜剩之。〔剩法：生十余日，布裹齿脉碎之。〕

牧羊必须大老子、心性宛顺者，起居以时，调其宜适。卜式云：“牧民何异于是者。”〔若使急性人及小儿者，拦约不得，必有打伤之灾；或劳戏不看，则有狼犬之害；懒不驱行，无肥充之理；将息失所，有羔死之患也。〕唯远水为良，二日一饮。〔频饮则伤水而鼻脓。〕缓驱行，勿停息。〔息则不食而羊瘦，急行则坌尘而蚛颡也。〕春夏早放，秋冬晚出。〔春夏气软，所以宜早；秋冬霜露，所以宜晚。《养生经》云：“春夏早起，与鸡俱兴；秋冬晏起，必待日光。”此其义也。夏日盛暑，须得阴凉；若日中不避热，则尘汗相渐，秋冬之间，必致癣疥。七月以后，霜露气降，必须日出霜露晞解，然后放之；不尔则逢毒气，令羊口疮、腹胀也。〕

圈不厌近，必须与人居相连，开窗向圈。〔所以然者，羊性怯弱，不能御物，狼一入圈，或能绝群。〕架北墙为厂。〔为屋即伤热，热则生疥癣。且屋处惯暖，冬月入田，尤不耐寒。〕圈中作台，开窦，无令停水。二日一除，勿使粪秽。〔秽则污毛，停水则“挟蹄”，眠湿则腹胀也。〕圈内须并墙竖柴栅，令周匝。〔羊不揩土，毛常自净；不竖柴者，羊揩墙壁，土、咸相得，毛皆成毡。又竖栅头出墙者，虎狼不敢逾也。〕

羊一千口者，三四月中，种大豆一顷杂谷，并草留之，不须锄治，八九月中，刈作青茭。若不种豆、谷者，初草实成时，收刈杂草，薄铺使干，勿令郁浥。〔䓞豆、胡豆、蓬、藜、荆、棘为上；大小豆萁次之；高丽豆萁，尤是所便；芦、■二种则不中。凡乘秋刈草，非直为羊，然大凡悉皆倍胜。崔寔曰：“七月七日刈刍茭”也。〕既至冬寒，多饶风霜，或春初雨落，青草未生时，则须饲，不宜出放。

积茭之法：于高燥之处，竖桑、棘木作两圆栅，各五六步许。积茭著栅中，高一丈亦无嫌。任羊绕栅抽食，竟日通夜，口常不住。终冬过春，无不肥充。若不作栅，假有千车茭，掷与十口羊，亦不得饱：群羊践蹑而已，不得一茎入口。

不收茭者：初冬乘秋，似如有肤，羊羔乳食其母，比至正月，母皆瘦死；羔小未能独食水草，寻亦俱死。非直不滋息，或能灭群断种矣。〔余昔有羊二百口，茭豆既少，无以饲，一岁之中，饿死过半。假有在者，疥瘦羸弊，与死不殊，毛复浅短，全无润泽。余初谓家自不宜，又疑岁道疫病，乃饥饿所致，无他故也。人家八月收获之始，多无庸暇，宜卖羊雇人，所费既少，

所存者大。传曰：“ 三折臂，知为良医。 ”〕〔又曰：“ 亡羊治牢，未为晚也。 ”世事略皆如此，安可不存意哉？〕

寒月生者，须燃火于其边。〔夜不燃火，必致冻死。〕凡初产者，宜煮谷豆饲之。

白羊留母二三日，即母子俱放。〔白羊性很，不得独留；并母久住，则令乳之。〕羖羊但留母一日，寒月者，内羔子坑中，日夕母还，乃出之；〔坑中暖，不苦风寒，地热使眠，如常饱者也。〕十五日后，方喫草，乃放之。

白羊，三月得草力，毛床动，则铰之。〔铰讫于河水之中净洗羊，则生白净毛也。〕五月，毛床将落，又铰取之。〔铰讫，更洗如前。〕八月初，胡菜子未成时，又铰之。〔铰了亦洗如初。其八月半后铰者，勿洗：白露已降，寒气侵人，洗即不益。胡菜子成，然后铰者，非直著毛难治，又岁稍晚，比至寒时，毛长不足，令羊瘦损。漠北寒乡之羊，则八月不铰，铰则不耐寒。中国必须铰，不铰则毛长相著，作毡难成也。

作毡法：春毛秋毛，中半和用。秋毛紧强，春毛软弱，独用太偏，是以须杂。三月桃花水时，毡第一。凡作毡，不须厚大，唯紧薄均调乃佳耳。二年敷卧，小觉垢黑，以九月、十月，卖作靴毡，明年四五月出毡时，更买新者；此为长存，永不穿败。若不数换者，非直垢污，穿穴之后，便无所直，虚成糜费。此不朽之功，岂可同年而语也？

令毡不生虫法：夏月敷席下卧上，则不生虫。若毡多无人卧上者，预收柞柴、桑薪灰，入五月中，罗灰遍著毡上，厚五寸许，卷束，于风凉之外阁置，虫亦不生。如其不尔，无不日出。

羖羊，四月末，五月初铰之。〔性不耐寒，早铰值寒则冻死。双生者多，易为繁息；性既丰乳，有酥酪之饶；毛堪酒袋，兼绳索之利：其润益又过白羊。〕

作酪法：牛羊乳皆得。别作、和作随人意。

牛产日，即粉谷如米屑，多著水煮，则作薄粥，待冷饮牛。牛若不饮者，莫与水，明日渴自饮。

牛产三日，以绳绞牛项、胫，令遍身脉胀，倒地即缚，以手痛挼乳核令破，以脚二七遍蹴乳房，然后解放。羊产三日，直以手挼核令破，不以脚蹴。若不如此破核者，乳脉细微，摄身则闭；核破脉开，捋乳易得。曾经破核后产者，不须复治。

牛产五日外，羊十日外，羔、犊得乳力强健，能啖水草，然后取乳。捋乳之时，须人斟酌：三分之中，当留一分，以与羔、犊。若取乳太早，及不留一分乳者，羔、犊瘦死。

三月末，四月初，牛羊饱草，便可作酪，以收其利，至八月末止。从九月一日后，止可小小供食，不得多作：天寒草枯，牛羊渐瘦故也。

大作酪时，日暮，牛羊还，即间羔犊别著一处，凌旦早放，母子别群，至日东南角，啖露草饱，驱归捋之。讫，还放之，听羔犊随母。日暮还别。如此得乳多，牛羊不瘦，若不早放先捋者，比竟，日高则露解，常食燥草，无复膏润，非直渐瘦，得乳亦少。

捋讫，于铛釜中缓火煎之——火急则著底焦。常以正月、二月预收干牛羊矢煎乳，第一好：草既灰汁，柴又喜焦；干粪火软，无此二患。常以杓扬乳，勿令溢出；时复彻底纵横直勾，慎勿圆搅，圆搅喜断。亦勿口吹，吹则解。四五沸便止。泻著盆中，勿便扬之。待小冷，掠取乳皮，著别器中，以

为酥。

屈木为棬，以张生绢袋子，滤熟乳，著瓦瓶子中卧之。新瓶即直用之，不烧。若旧瓶已曾卧酪者，每卧酪时，辄须灰火中烧瓶，令津出，回转烧之，皆使周匝热彻，好干，待冷乃用。不烧者，有润气，则酪断不成。若日日烧瓶，酪犹有断者，作酪屋中有蛇、虾蟆故也。宜烧人发，羊牛角以辟之，闻臭气则去矣。

其卧酪待冷暖之节，温温小暖于人体为合宜适。热卧则酪醋，伤冷则难成。

滤乳讫，以先成甜酪为酵——大率熟乳一升，用酪半匙——著杓中，以匙痛搅令散，泻著熟乳中，仍以杓搅使均调。以毡、絮之属，茹瓶令暖。良久，以单布盖之。明旦酪成。

若去城中远，无熟酪作酵者，急揄醋飧，研熟以为酵——大率一斗乳，下一匙飧——搅令均调，亦得成。其酢酪为酵者，酪亦醋；甜酵伤多，酪亦醋。

其六七月中作者，卧时令如人体，直置冷地，不须温茹。冬天作者，卧时少令热于人体，降于余月，茹令极热。

作干酪法：七月、八月中作之。日中炙酪，酪上皮成，掠取。更炙之，又掠。肥尽无皮，乃止。得一斗许，于铛中炒少许时，即出于盘上，日曝。浥浥时作团，大如梨许。又曝使干。得经数年不坏，以供远行。

作粥作浆时，细削，著水中煮沸，便有酪味。亦有全掷一团著汤中，尝有酪味，还漉取曝干。一团则得五遍煮，不破。看势两渐薄，乃削研，用倍省矣。

作漉酪法：八月中作。取好淳酪，生布袋盛，悬之，当有水出滴滴然下。水尽，著铛中暂炒，即出于盘上，日曝。浥浥时作团，大如梨许。亦数年不坏。削作粥、浆，味胜前者。炒虽味短，不及生酪，然不炒生虫，不得过夏。干、漉二酪，久停皆有暍气，不如年别新作，岁管用尽。

作马酪酵法：用驴乳汁二三升，如马乳，不限多少。澄酪成，取下淀，团，曝干。后岁作酪，用此为酵也。

抨酥法：以夹榆木碗为杷子—作杷子法：割却碗半上，剜四厢各作一圆孔，大小径寸许，正底施长柄，如酒杷形——抨酥，酥酪甜醋皆得所，数日陈酪极大醋者，亦无嫌。

酪多用大瓮，酪少用小瓮，置瓮于日中。旦起，泻酪著瓮中炙，直至日西南角，起手抨之，令杷子常至瓮底。一食顷，作热汤，水解，令得下手，泻著瓮中。汤多少，令常半酪。乃抨之。良久，酥出，复下冷水。冷水多少，亦与汤等。更急抨之。于此时，杷子不须复达瓮底，酥已浮出故也。酥既遍覆酪上，更下冷水，多少如前。酥凝，抨止。

大盆盛冷水著瓮边，以手接酥，沈手盆水中，酥自浮出。更掠如初，酥尽乃止。抨酥酪浆，中和飧粥。

盆中浮酥，得冷悉凝，以手接取，搦去水，作团，著铜器中，或不津瓦器亦得。十日许，得多少，并内铛中，燃牛羊矢缓火煎，如香泽法。当日内乳涌出，如雨打水声，水乳既尽，声止沸定，酥便成矣。冬即内著羊肚中，夏盛不津器。

初煎乳时，上有皮膜，以手随即掠取，著别器中；泻熟乳著盆中，未滤之前，乳皮凝厚，亦悉掠取；明日酪成，若有黄皮，亦悉掠取：并著瓮中，

以物痛熟研良久，下汤又研，亦下冷水，纯是好酥。接取，作团，与大段同煎矣。

羊有疥者，间别之；不别，相染污，或能合群致死。羊疥先著口者，难治多死。

治羊疥方：取藜芦根，㕮咀令破，以泔浸之，以瓶盛，塞口，于灶边常令暖，数日醋香，便中用。以砖瓦刮疥令赤，若强硬痂厚者，亦可以汤洗之，去痂，拭燥，以药汁涂之。再上，愈。若多者，日别渐渐涂之，勿顿涂令遍——羊瘦，不堪药势，便死矣。

又方：去痂如前法。烧葵根为灰。煮醋淀，热涂之，以灰厚傅。再上，愈。寒时勿剪毛，去即冻死矣。

又方：腊月猪脂，加熏黄涂之，即愈。

羊脓鼻眼不净者，皆以中水治方：以汤和盐，用杓研之极咸。涂之为佳。更待冷，接取清，以小角受一鸡子者，灌两鼻各一角，非直水差，永自去虫。五日后，必饮。以眼鼻净为候，不差，更灌，一如前法。

羊脓鼻，口颊生疮如干癣者，名曰“可妒浑”，迭相染易，著者多死，或能绝群，治之方：竖长竿于圈中，竿头施横板，令猕猴上居数日，自然差。此兽辟恶，常安于圈中亦好。

治羊“挟蹄”方：取羝羊脂，和盐煎使熟，烧铁令微赤，著脂烙之。著干地，勿令水泥入。七日自然差耳。

凡羊经疥得差者，至夏后初肥时，宜卖易之。不尔，后年春，疥发必死矣。

凡驴马牛羊收犊子、驹、羔法：常于市上伺候，见含重垂欲生者，辄买取。驹、犊一百五十日，羊羔六十日，皆能自活，不复藉乳。乳母好，堪为种产者，因留之以为种，恶者还卖：不失本价，坐赢驹犊。还更买怀孕者。一岁之中，牛马驴得两番，羊得四倍。羊羔腊月、正月生者，留以作种；余月生者，剩而卖之。用二万钱为羊本，必岁收千口。所留之种，率皆精好，与世间绝殊，不可同日而语之。何必羔犊之饶，又赢毡酪之利矣。羔有死者，皮好作裘褥，肉好作干腊，及作肉酱，味又甚美。

《家政法》曰：“养羊法，当以瓦器盛一升盐，悬羊栏中，羊喜盐，自数还啖之，不劳人收。

“羊有病，辄相污，欲令别病法：当栏前作渎，深二尺，广四尺，往还皆跳过者无病；不能过者，入渎中行过，便别之。”

《术》曰：“悬羊蹄着户上，辟盗贼。泽中放六畜，不用令他人无事横截群中过。道上行，即不讳。”

《龙鱼河图》曰：“羊有一角，食之杀人。”

养猪

《尔雅》曰：“䝒，豶。幺，幼。奏者，豱。”“四豴皆白曰豥。”“绝有力，豟。牝，豝。”

《小雅》云：彘、猪也。其子曰豚。一岁曰豵。”

《广雅》曰：“豨、狙、猳、彘，皆豕也。豯、豰、豚也。”豰，“艾猳也。”

母猪取短喙无柔毛者良。〔喙长则牙多；一厢三牙以上则不烦畜，为难

肥故。有柔毛者，焰治难净也。〕

牝者，子母不同圈。〔子母同圈，喜相聚不食，则死伤。牡者同圈则无嫌。〕〔牡性游荡，若非家生，则喜浪失。〕圈大厌小。〔圈小则肥疾。〕处不厌秽。〔泥污得避暑。〕亦须小厂，以避雨雪。

春夏草生，随时放牧。糟糠之属，当日别与。〔糟糠经夏辄败，不中停故。〕八、九、十月，放而不饲。所有糟糠，则蓄待穷冬春初。〔猪性甚便水生之草，杷耧水藻等令近岸，猪则食之，皆肥。〕

初产者，宜煮谷饲之。其子三日便掐尾，六十日后犍。〔三日掐尾，则不畏风。凡犍猪死者，皆尾风所致耳。犍不截尾，则前大后小。犍者，骨细肉多；不犍者，骨粗肉少。如犍牛法者，无风死之患。〕十一、十二月生子豚，一宿，蒸之。〔蒸法：索笼盛豚，著甑中，微火蒸之，汗出便罢。〕不蒸则脑冻不合，不出旬便死。〔所以然者，豚性脑少，寒盛则不能自暖，故须暖气助之。〕

供食豚，乳下者佳，简取别饲之。愁其不肥——共母同圈，粟豆难足——宜埋车轮为食场，散粟豆于内，小豚足食，出入自由，则肥速。

《杂五行书》曰：“悬腊月猪羊耳著堂梁上，大富。”

《淮南万毕术》曰：“麻盐肥豚豕。”〔“取麻子三升，捣千余杵，煮为羹，以盐一升著中，和以糠三斛，饲豕即肥也。”〕

养鸡

《尔雅》曰：“鸡，大者蜀。蜀子，雒。未成鸡，健。绝有力，奋。”“鸡三尺曰鶤”郭璞注曰：“阳沟巨鶤，古之名鸡。”

《广志》曰：“鸡有胡髯、五指、金骹、反翅之种。大者蜀，小者荆。白鸡金骹者，鸣美。吴中送长鸣鸡，鸡鸣长，倍于常鸡。”

《异物志》曰：“九真长鸣鸡最长，声甚好，清朗。鸣未必在曙时，潮水夜至，因之并鸣，或名曰‘伺潮鸡’。”

《风俗通》云：“俗说朱氏公化而为鸡，故呼鸡者，皆言‘朱朱’。”

《玄中记》云：“东南有桃都山，上有大桃树，名曰‘桃都’，枝相去三千里。上有一天鸡，日初出，光照此木，天鸡则鸣，群鸡皆随而鸣也。”

鸡种，取桑落时生者良，〔形小，浅毛，脚细短者是也。守窠，少声，善育雏子。〕春夏生者则不佳。〔形大，毛羽悦泽，脚粗长者是，游荡饶声，产、乳易厌，既不守窠，则无缘蕃息也。〕

鸡，春夏雏，二十日内，无令出窠，饲以燥饭。〔出窠早，不免乌、鸱；与湿饭，则令脐脓也。〕

鸡栖，宜据地为笼，笼内著栈。虽鸣声不朗，而安稳易肥，又免狐狸之患。若任之树林，一遇风寒，大者损瘦，小者或死。

燃柳柴，杀鸡雏：小者死，大者盲。〔此亦烧穰杀瓠之流，其理难悉。〕

养鸡令速肥，不杷屋，不暴园，不畏乌、鸱、狐狸法：别筑墙匡，开小门；作小厂，令鸡避雨日。雌雄皆斩去六翮，无令得飞出。常多收秕、稗、胡豆之类以养之，亦作小槽以贮水。荆藩为栖，去地一尺。数扫去屎。凿墙为窠，亦去地一尺。唯冬天著草——不茹则子冻。春夏秋三时则不须，直置土上，任其产，伏；留草则昆虫生。雏出则著外许，以罩笼之。如鹌鹑大，还内墙匡中。其供食者，又别作墙匡，蒸小麦饲之，三七日便肥大矣。

取谷产鸡子供常食法：别取雌鸡，勿令与雄相杂，其墙匡、斩翅、荆栖、土窠，一如前法。唯多与谷，令竟冬肥盛，自然谷产矣。一鸡生百余卵，不雏，并食之无咎。饼、炙所须，皆宜用此。

瀹鸡子法：打破，泻沸汤中，浮出，即掠取，生熟正得，即加盐醋也。

炒鸡子法：打破，著铜铛中，搅令黄白相杂。细擘葱白，下盐米、浑豉，麻油炒之，甚香美。

《孟子》曰："鸡、豚、狗、彘之畜，无失其时，七十者可以食肉矣。"

《家政法》曰："养鸡法：二月先耕一亩作田，秫粥洒之，刈生茅覆上，自生白虫。便买黄雌鸡十只，雄一只。于地上作屋，方广丈五，于屋下悬箦，令鸡宿上。并作鸡笼，悬中。夏月盛昼，鸡当还屋下息。并于园中筑作小屋，覆鸡得养子，乌不得就。"

《龙鱼河图》曰："玄鸡白头，食之病人。鸡有六指者亦杀人。鸡有五色者亦杀人。"

《养生论》曰："鸡肉不可食小儿，食令生蚘，又令体消瘦。鼠肉味甘，无毒，令小儿消谷，除寒热，炙食之，良也。"

养鹅、鸭

《尔雅》曰："舒雁，鹅。"

《广雅》曰："鴐鹅，野鹅也。"

《说文》曰："鵱鷜，野鹅也。"

晋沈充《鹅赋·序》曰："于时绿眼黄喙，家家有焉。太康中得大苍鹅，从喙至足，四尺有九寸，体色丰丽，鸣声惊人。"

《尔雅》曰："舒凫，鹜。"

《说文》云："鹜，舒凫。"

《广雅》曰："鸢、凫、鹜，鸭也。"

《广志》曰："野鸭，雄者赤头，有距。鹜生百卵，或一日再生；有露华鹜，以秋冬生卵：并出蜀中。"

鹅、鸭，并一岁再伏者为种。〔一伏者得子少；三伏者，冬寒，雏亦多死也。〕

大率鹅三雌一雄，鸭五雌一雄。鹅初辈生子十余，鸭生数十；后辈皆渐少矣。〔常足五谷饲之，生子多；不足者，生子少。〕

欲于厂屋之下作窠，〔以防猪犬狐狸惊恐之害。〕多著细草于窠中，令暖。先刻白木为卵，窠别著一枚以诳之。〔不尔，不肯入窠，喜东西浪生；若独著一窠，后有争窠之患。〕生时寻即收取，别著一暖处，以柔细草覆藉之。〔停置窠中，冻即雏死。〕

伏时，大鹅一十子，大鸭二十子；小者减之。〔多则不周。〕数起者，不任为种。〔数起则冻冷也。〕其贪伏不起者，须五六日一与食，起之令洗浴。〔久不起者，饥羸身冷，虽伏无热。〕

鹅鸭皆一月雏出，量雏欲出之时，四五日内，不用闻打鼓、纺车、大叫、猪、犬及舂声；又不用器淋灰，不用见新产妇。〔触忌者，雏多厌杀，不能自出；假令出，亦寻死也。〕

雏既出，别作笼笼之。先以粳米为粥糜，一顿饱食之，名曰"填嗉"。

〔不尔喜轩虚羌量而死。〕然后以粟饭，切苦菜、芜菁英为食。以清水与之，浊则易。〔不易，泥塞鼻则死。〕入水中，不用停久，寻宜驱出。〔此既水禽，不得水则死；脐未合，久在水中，冷彻亦死。〕于笼中高处。敷细草，令寝处其上。〔雏小，脐未合，不欲冷也。〕十五日后，乃出笼。〔早放者，非直乏力致困，又有寒冷，兼乌鸱灾也。〕鹅唯食五谷、稗子及草、菜，不食生虫。〔《葛洪方》曰：“ 居‘ 射工 ’之地，当养鹅，鹅见此物能食之，故鹅辟此物也。 ”〕鸭，靡不食矣。水稗实成时，尤是所便，啖此足得肥充。供厨者，子鹅百日以外，子鸭六七十日，佳。过此肉硬。大率鹅鸭六年以上，老，不复生伏矣，宜去之。少者，初生，伏又未能工。唯数年之中佳耳。

《风土记》曰：“ 鸭，春季雏，到夏五月则任啖，故俗五六月则烹食之。 ”

作杬子法：纯取雌鸭，无令杂雄，足其粟豆，常令肥饱，一鸭便生百卵。〔俗所谓“ 谷生 ”者。此卵既非阴阳合生，虽伏亦不成雏，宜以供膳，幸无麛卵之咎也。〕

取杬木皮，〔《尔雅》曰：“ 杬，鱼毒。 ”郭璞注曰：“ 杬，大木，子似栗，生南方，皮厚汁赤，中藏卵、果。 ”无杬皮者，虎杖根、牛李根，并任用。《尔雅》云：“ 蒤，虎杖。 ”郭璞注云：“ 似红草，粗大，有细节，可以染赤。 ”〕净洗细茎，锉，煮取汁。率二斗，及热下盐一升和之。汁极冷，内瓮中，〔汁热，卵则致败，不堪久停。〕浸鸭子。一月任食。煮而食之， 酒食俱用。咸彻则卵浮。〔吴中多作者，至数十斛。久停弥善，亦得经夏也。〕

养鱼

种莼、藕、莲、芡、芰附

《陶朱公养鱼经》曰：“ 威王聘朱公，问之曰‘ 闻公在湖为渔父，在齐为鸱夷子皮，在西戎为赤精子，在赵为范蠡，有之乎？ ’曰：‘ 有之。 ’曰：‘ 公任足千万，家累亿金，何术乎？ ’“ 朱公曰‘ 夫治生之法有五，水畜第一。水畜，所谓鱼池也。以六亩地为池，池中有九洲。求怀子鲤鱼长三尺者二十头，牡鲤鱼长三尺者四头，以二月上庚日内池中，令水无声，鱼必生。至四月，内一神守；六月，内二神守；八月，内三神守。‘ 神守 ’者，鳖也。所以内鳖者，鱼满三百六十，则蛟龙为之长，而将鱼飞去；内鳖，则鱼不复去，在池中，周绕九洲无穷，自谓江湖也。至来年二月，得鲤鱼长一尺者一万五千枚，三尺者四万五千枚，二尺者万枚。枚直五十，得钱一百二十五万。至明年，得长一尺者十万枚，长二尺者五万枚，长三尺者五万枚，长四尺者四万枚。留长二尺者二千枚作种。所余皆货，得钱五百一十五万钱，候至明年。不可胜计也。 ”

“ 王乃于后苑治池。一年，得钱三十余万。池中几洲、八谷，谷上立水二尺，又谷中立水六尺。

“ 所以养鲤者，鲤不相食，易长又贵也。 ”〔如朱公收利，未可顿求。然依法为池，养鱼必大丰足，终天靡穷，斯亦无赀之利也。〕

又作鱼池法：三尺大鲤，非近江湖，仓卒难求；若养小鱼，积年不大。欲令生大鱼法：要须载取薮泽陂湖饶大鱼之处、近水际土十数载，以布池底，二年之内，即生大鱼。盖由土中先有大鱼子，得水即生也。

莼〔《南越志》〕云：“ 石莼，似紫菜，色青。 ”

《诗》云：思乐泮水，言采其茆。”毛云：“茆，凫葵也。”《诗义疏》云：“茆，与葵相似。叶大如手，赤圆，有肥，断著手中，滑不得停也。茎大如箸。皆可生食，又可汋，滑美。江南人谓之莼菜，或谓之水葵。”

《本草》云：“治痟渴、热痹。”又云：“冷，补下气。杂鳢鱼作羹，亦逐水而性滑。谓之淳菜，或谓之水芹。服食之家，不可多啖。”〕

种莼法：近陂湖者，可于湖中种之；近流水者，可决水为池种之。以深浅为候，水深则茎肥而叶少，水浅则叶多而茎瘦。莼性易生，一种永得。宜净洁，不耐污，粪秽入池即死矣。种一斗余许，足以供用也。

种藕法：春初掘藕根节头，著鱼池泥中种之，当年即有莲花。

种莲子法：八月、九月中，收莲子坚黑者，于瓦上磨莲子头，令皮薄。取墐土作熟泥，封之，如三指大，长二寸，使蒂头平重，磨处尖锐。泥干时，掷于池中，重头沈下，自然周正。皮薄易生，少时即出。其不磨者，皮既坚厚，仓卒不能生也。

种芡法：一名“鸡头”，一名“雁喙”，即今“芡子”是也。由于形上花似鸡冠，故名曰“鸡头”。八月中收取，擘破，取子，散著池中，自生也。

种芰法：一名菱。秋上子黑熟时，收取，散著池中，自生矣。

《本草》云“莲、菱、芡中米，上品药。食之，安中补藏，养神强志，除百病，益精气，耳目聪明，轻身耐老。多蒸曝，蜜和饵之，长生神仙。”多种，俭岁资此，足度荒年。

卷七

货殖

范蠡曰："计然云：'旱则资车，水则资舟，物之理也。'"

白圭曰："趣时若猛兽鸷鸟之发。故曰：吾治生犹伊尹、吕尚之谋，孙吴用兵，商鞅行法是也。"

《汉书》曰："秦汉之制，列侯、封君食租，岁率户二百，千户之君则二十万；朝觐、聘享出其中。庶民、农、工、商贾，率亦岁万息二千，百万之家则二十万；而更徭、 租赋出其中，……

"故曰：陆地，牧马二百蹏，〔"孟康曰：五十匹也。蹏，古蹄字。"〕牛蹄、角千，〔"孟康曰：一百六十七头。牛马贵贱，以此为率。"〕千足羊；〔"师古曰："凡言千足者，二百五十头也。"〕泽中，千足彘；水居，千石鱼陂；"师古曰：言有大陂养鱼，一岁收千石。鱼以斤两为计。"〕山居，千章之楸；〔"楸任方章者千枚也。〔"师古曰：大材曰章，解在《百官公卿表》。"〕安邑千树枣，燕、秦千树栗，蜀、汉、江陵千树橘，淮北荥南济、河之间千树楸，陈夏千亩漆，齐鲁千亩桑麻，渭川千亩竹；及名国万家之城，带郭千亩亩钟之田，〔"孟康曰：一钟受六斛四斗。师古曰：一亩收钟者，凡千亩。"〕若千亩栀、茜，〔"孟康曰：茜草、栀子，可用染也。"〕千畦姜、韭：此其人，皆与千户侯等。

"谚曰：'以贫求富，农不如工，工不如商，刺绣文不如倚市门。'此言末业，贫者之资也。〔"师古曰：言其易以得利也。"〕

"通邑大都：酤，一岁千酿，〔"师古曰：千缸以酿酒。"〕醯、酱千缸，〔"师古曰：缸，长颈罂也，受十升。"〕浆千儋，〔"孟康曰：儋，罂也。师古曰：儋，人儋之也，一儋两罂。儋。"〕屠牛、羊、彘千皮，谷籴千钟，〔"师古曰：谓常籴取而居之。"〕薪藁千车，船长千丈，木千章，〔"洪洞方章材也。旧将作大匠掌材者曰章曹掾。"〕竹竿万个，轺车百乘，〔"师古曰：轺车，轻小车也。"〕牛车千两，木器漆者千枚，铜器千钧，〔"钧，三十斤也。"〕素木、铁器若栀、茜千石，〔"孟康曰：百二十斤为石。素木，素器也。"〕马蹄、噭千，〔"师古曰：噭，口也。蹄与口共千，则为马二百也。噭。"〕牛千足，羊、彘千双，僮手指千，〔"孟康曰：僮，奴婢也。古者无空手游口，皆有作务，作务须手指，故曰'手指'，以别马牛蹄角也。师古曰：手指，谓有巧伎者，指千则人百。"〕筋、角、丹砂千斤，其帛、絮、细布千钧，文、采千匹，〔"师古曰：文，文缯也。帛之有色者曰采。"〕荅布、皮革千石，〔"孟康曰：荅布，白叠也。师古曰：粗厚之布也。其价贱，故与皮革同其量耳，非白叠也。荅者，重厚之貌。"〕漆千大斗，〔"师古曰：大斗者，异于量米粟之斗也。今俗犹有大量。"〕蘖曲、盐豉千合，〔"师古曰：曲蘖以斤石称之，轻重齐则为合；盐豉则斗斛量之，多少等亦为合。合者，相配为耦之言耳。今西楚荆、沔之俗，卖盐豉者，盐、豉各一斗，则各裹而相随焉，此则合也。说者不晓，乃读为升合之'合'，又改作'台'，竞为解说，失之远矣。"〕鲐、鮆千斤，〔"师古曰：鲐，海鱼也。鮆、刀鱼也，饮而不食者。而说者妄读鲐为'夷'，非惟失于训物，亦不知音矣。"〕鲰、鲍千钧，〔"帅古曰：鲰，膊鱼也，即

今不著盐而干者也。鲍，今之鮿鱼也。而说者用读鲍为鮠鱼之鮠，失义远矣。郑康成以为：鲃，于煏室干之。亦非也。煏室干之，即鮿耳，盖今巴、荆人所呼‘鰎鱼’者是也，音居偃反。秦始皇载鲍乱臭，则是鲃鱼耳；而煏室干者，本不臭也。”〕枣、栗千石者三之，〔“师古曰：三千石。”〕狐、貂裘千皮，羔羊裘千石，〔“师古曰：狐、貂贵，故计其数；羔羊贱，故称其量也。”〕旃席千具，它果采千种，〔“师古曰：果采，谓于山野采取果实也。”〕子贷金钱千贯，节驵侩，〔“孟康曰：节，节物贵贱也，谓除估侩，其余利比于千乘之家也。〕师古曰：侩者，合会二家交易者也；驵者，其首率也。”贪贾三之，廉贾五之：〔“孟康曰：贪贾，未当卖而卖，未当买而买，故得利少，而十得其三；廉贾，贵乃卖，贱乃买，故十得五也。”〕亦比千家之家。此其大率也。

“卓氏曰：……吾闻岷山之下沃野，下有踆鸱，至死不饥。〔“孟康曰：踆者蹲，水乡多鸱；其山下有沃野灌溉。师古曰：孟说非也。踆鸱，谓芋也。其根可食在充粮，故无饥年。《华阳国志》曰：汶山郡都安县有大芋如蹲鸱也。”谚曰：富何卒？耕水窟；贫何卒？亦耕水窟。言下田能贫能富。……〕

“丙氏……家，自父兄、子弟约：俯有拾，仰有取。”

《淮南子》曰：贾多端则贫，工多伎则穷，心不一也。”〔高诱曰：“贾多端，非一术；工多伎，非一能：故心不一也。”〕

造神麴并酒
女麴在卷九藏瓜中

作三斛曲法：蒸、炒、生，各一斛。炒麦：黄，莫令焦。生麦：择治甚令精好。种各别磨。磨欲细。磨讫，合和之。

七月取中寅日，使童子著青衣，日未出时，面向杀地，汲水二十斛。勿令人泼水，水长亦可泻却，莫令人用。其和曲之时，面向杀地和之，令使绝强。团曲之人，皆是童子小儿，亦面向杀地，有污秽者不使。不得令人室近。团曲，当日使讫，不得隔宿。屋用草屋，勿使瓦屋。地须净扫，不得秽恶；勿令湿。画地为阡陌，周成四巷。作“曲人”，各置巷中，假置“曲王”，王者五人。曲饼随阡陌比肩相布。

布讫，使主人家一人为主，莫令奴客为主。与“王”酒脯之法：湿“曲王”手中为碗，碗中盛酒、脯、汤饼。主人三遍读文，各再拜。

其房欲得板户，密泥涂之，勿令风入。至七日开，当处翻之，还令泥户。至二七日，聚曲，还令涂户，莫使风入。至三七日，出之，盛著瓮中，涂头。至四七日，穿孔，绳贯，日中曝，欲得使干，然后内之，其曲饼，手团二寸半，厚九分。

祝曲文：东方青帝土公、青帝威神，南方赤帝土公、赤帝威神，西方白帝土公、白帝威神，北方黑帝土公、黑帝威神，中央黄帝土公、黄帝威神，某年、月，某日、辰，朝日，敬启五方五土之神：

主人某甲，谨以七月上辰，造作麦曲数千百饼，阡陌纵横，以辨疆界，须建立五王，各布封境。酒、脯之荐，以相祈请，愿垂神力，勤鉴所领：使虫类绝踪，穴虫潜影；衣色锦布，或蔚或炳。杀热火焚，以烈以猛；芳越薰椒，味超和鼎。饮利君子，既醉既逞；惠彼小人，亦恭亦静。敬告再三，格

言斯整。神之听之，福应自冥。人愿无违，希从毕永。急急如律令。

祝三遍，各再拜。

造酒法：全饼曲，晒经五日许，日三过以炊帚刷治之，绝令使净。若遇好日，可三日晒。然后细锉，布帊盛，高屋厨上晒经一日，莫使风土秽污。乃平量曲一斗，臼中捣令碎。若浸曲一斗，与五升水。浸曲三日，如鱼眼汤沸，酘米。其米绝令精细。淘米可二十遍。酒饭，人狗不令啖。淘米及炊釜中水、为酒之具有所洗浣者，悉用河水佳也。

若作秫、黍米酒，一斗曲，杀米二石一斗：第一酘，米三斗；停一宿，酘米五斗；又停再宿，酘米一石；又停三宿，酘米三斗。其酒饭，欲得弱炊，炊如食饭法，舒使极冷，然后纳之。

若作糯米酒，一斗曲，杀米一石八斗。唯三过酘米毕。其炊饭法，直下酘，不须报蒸。其下馈法：出馈瓮中，取釜下沸汤浇之，仅没饭便止。此元仆射家法。

又造神曲法：其麦蒸、炒、生三种齐等，与前同；但无复阡陌、酒脯、汤饼、祭曲王及童子手团之事矣。

预前事麦三种，合和细磨之。七月上寅日作曲。溲欲刚，捣欲精细，作熟。饼用圆铁范，令径五寸，厚一寸五分，于平板上，令壮士熟踏之。以杙刺作孔。

净扫东向开户屋，布曲饼于地，闭塞窗户，密泥缝隙，勿令通风。满七日翻之，二七日聚之，皆还密泥。三七日出外，日中曝令燥，曲成矣。任意举、阁，亦不用瓮盛。瓮盛者则曲乌肠，乌肠者，绕孔黑烂。若欲多作者任人耳，但须三麦齐等，不以三石为限。

此曲一斗，杀米三石；笨曲一斗，杀米六斗：省费悬绝如此。用七月七日焦麦曲及春酒曲，皆笨曲法。

造神曲黍米酒方：细锉曲，燥曝之。曲一斗，水九斗，米三石。须多作者，率以此加之。其瓮大小任人耳。桑欲落时作，可得周年停。初下用米一石，次酘五斗，又四斗，又三斗，以渐待米消即酘，无令势不相及。味足沸定为熟。气味虽正，沸未息者，曲势未尽，宜更酘之；不酘则酒味苦、薄矣。得所者，酒味轻香，实胜凡曲。初酿此酒者，率多伤薄，何者？犹以凡曲之意忖度之，盖用米既少，曲势未尽故也，所以伤薄耳。不得令鸡狗见。所以专取桑落时作者，黍必令极冷也。

又神曲法：以七月上寅日造。不得令鸡狗见及食。看麦多少，分为三分：蒸、炒二分正等；其生者一分，一石上加一斗半。各细磨，和之。溲时微令刚，足手熟揉为佳。使童男小儿饼之，广三寸，厚二寸。须西厢东向开户屋中，净扫地，地上布曲：十字立巷，令通人行；四角各造“曲奴”一枚。讫，泥户勿令泄气。七日开户翻曲，还塞户。二七日聚，又塞之。三七日出之。作酒时，治曲如常法，细锉为佳。

造酒法：用黍米二斛，神曲一斗，水八斗。初下米五斗，米必令五六十遍淘之。第二酘七斗米。三酘八斗米。满二百米以外，任意斟载。然要须米微多，米少酒则不佳。冷暖之法，悉如常酿，要在精细也。

神曲粳米醪法：春月酿之。燥曲一斗，用水七斗，粳米两石四斗。浸曲发如鱼眼汤。净淘米八斗，炊作饭，舒令极冷。以毛袋漉去曲滓，又以绢滤曲汁于瓮中，即酘饭。候米消，又酘八斗；消尽，又酘八斗。凡三酘，毕。若犹苦者，更以二斗酘之。此酒合醅饮之可也。

又作神曲方：以七月中旬以前作曲为上时，亦不必要须寅日；二十日以后作者，曲渐弱。凡屋皆得作，亦不必要须东向开户草屋也。大率小麦生、炒、蒸三种等分，曝蒸者令干，三种合和，碓⿰臼市。净簸择，细磨。罗取麸，更重磨，唯细为良，粗则不好。锉胡叶，煮三沸汤。待冷，接取清者，溲曲。以相著为限，大都欲小刚，勿令太泽。捣令可团便止，亦不必满千杵。以手团之，大小厚薄如蒸饼剂，令下微浥浥。刺作孔。丈夫妇人皆团之，不必须童男。

其屋，预前数日著猫，塞鼠窟，泥壁，令净扫地。布曲饼于地上，作行伍，勿令相逼，当中十字通阡陌，使容人行。作“曲王”五人，置之于四方及中央：中央者面南，四方者面皆向内。酒脯祭与不祭，亦相似，今从省。

布曲讫，闭户密泥之，勿使漏气。一七日，开户翻曲，还著本处，泥闭如初。二七日聚之：若止三石麦曲者，但作一聚，多则分为两三聚；泥闭如初。三七日，以麻绳穿之，五十饼为一贯，悬著户内，开户，勿令见日。五日后，出著外许悬之。昼日晒，夜受露霜，不须覆盖。久停亦尔，但不用被雨。此曲得三年停，陈者弥好。

神曲酒方：净扫刷曲令净，有土处，刀削去，必使极净。反斧背椎破，令大小如枣、栗；斧刃则杀小。用故纸糊席，曝之。夜乃勿收，令受霜露。风、阴则收之，恐土污及雨润故也。若急须者，曲干则得；从容者，经二十日许受霜露，弥令酒香。曲必须干，润湿则酒恶。

春秋二进酿者，皆得过夏；然桑落时作者，乃胜于春。桑落时稍冷，初浸曲，与春同；及下酿，则茹瓮——止取微暖，勿太厚，太厚则伤热。春则不须，置瓮于砖上。

秋以九月九日或十九日收水，春以正月十五日，或以晦日，及二月二日收水，当日即浸曲。此四日为上时，余日非下得作，恐不耐久。收水法，河水第一好；远河者取极甘井水，小咸则不佳。

渍曲法：春十日或十五日，秋十五或二十日。所以尔者，寒暖有早晚故也。但候曲香沫起，便下酿。过久曲生衣，则为失候；失候则酒重钝，不复轻香。

米必细⿰臼市，净淘三十许遍；若淘米不净，则酒色重浊。大率曲一斗，春用水八斗，秋用水七斗；秋杀米三石，春杀米四石。初下酿，用黍米四斗，再馏弱炊，必令均熟，匀使坚刚、生减也。于席上摊黍饭令极冷，贮出曲汁，于盆中调和，以手搦破之，无块，然后内瓮中。春以两重布覆，秋于布上加毡，若值天寒，亦可加草。一宿、再宿，候米消，更酘六斗。第三酘用米或七八斗。第四、第五、第六酘，用米多少，皆候曲势强弱加减之，亦无定法。或再宿一酘，三宿一酘，无定准，惟须消化乃酘之。每酘皆挹取瓮中汁调和之，仅得和黍破块而已，不尽贮出。每酘即以酒杷遍搅令均调，然后盖瓮。

虽言春秋二时杀米三石、四石，然要须善候曲势：曲势未穷，米犹消化者，便加米，唯多为良。世人云：“米过酒甜。”此乃不解法候。酒冷沸止，米有不消者，便是曲势尽。

酒若熟矣，押出，清澄，竟夏直以单布覆瓮口，斩席盖布上，慎勿瓮泥；瓮泥封交即酢坏。

冬亦得酿，但不及春秋耳。冬酿者，必须厚茹瓮、覆盖。初下酿，则黍小暖下之。一发之后，重酘时，还摊黍使冷——酒发极暖，重酿暖黍，亦酢矣。

其大瓮多酿者，依法倍加之。其糠、沈杂用，一切无忌。

河东神曲方：七月初治麦，七日作曲。七日未得作者，七月二十日前亦得。麦一石者，六斗炒，三斗蒸，一斗生，细磨之。桑叶五分，苍耳一分，艾一分，茱萸一分——若无茱萸，野蓼亦得用——合煮取汁，令如酒色。漉去滓，待冷，以和曲，勿令太泽。捣千杵。饼如凡饼，方范作之。

卧曲法：先以麦䴬布地，然后著曲讫，又以麦䴬覆之。多作者，可以用箔、槌，如养蚕法。覆讫，闭户。七日，翻曲，还以䴬覆之。二七日，聚曲，亦还覆之。三七日，瓮盛。后经七日。然后出曝之。

造酒法：用黍米。曲一斗，杀米一石。秫米令酒薄，不任事。治曲必使表里、四畔、孔内，悉皆净削，然后细锉，令如枣、栗。曝便极干。一斗曲，用水二斗五升。

十月桑落初冻则收水酿者为上时。春酒正月晦日收水为中时。春酒，河南地暖，二月作；河北地寒，三月作；大率用清明节前后耳。初冻后，尽年暮，水脉既定，收取则用；其春酒及余月，皆须煮水为五沸汤，待冷浸曲，不然则动。十月初冻尚暖，未须茹瓮；十一月、十二月，须黍穰茹之。

浸曲，冬十月，春七日，候曲发，气香沫起，便酿。隆冬寒厉，虽日茹瓮，曲汁犹冻，临下酿时，宜漉出冻凌，于釜中融之——取液而已，不得令热。凌液尽，还泻著瓮中，然后下黍，不尔则伤冷。假令瓮受五石米者，初下酿，止用米一石。淘米须极净，水清乃止。炊为馈，下著空瓮中，以釜中炊汤，及热沃之，令馈上水深一寸余便止。以盆合头。良久水尽，馈极熟软，便于席上摊之使冷。贮汁于盆中，搦黍令破，泻著瓮中，复以酒杷搅之。每酘皆然。唯十一月、十二月天寒水冻，黍须人体暖下之；桑落、春酒，悉皆冷下。初冷下者，酘亦冷；初暖下者，酘亦暖；不得回易冷热相杂。次酘八斗，次酘七斗，皆须候曲蘗强弱增减耳，亦无定数。

大率中分米：半前作沃馈，半后作再馏黍。纯作沃馈，酒便钝；再馏黍，酒便轻香：是以须中半耳。

冬酿六七酘，春作八九酘。冬欲温暖，春欲清凉。酘米太多则伤热，不能久。春以单布覆瓮，冬用荐盖之。冬，初下酿时，以炭火掷著瓮中，拔刀横于瓮上。酒熟乃去之。冬酿十五日熟，春酿十日熟。

至五月中，瓮别碗盛，于日中炙之，好者不动，恶者色变。色变者宜先饮，好者留过夏。但合醅停须臾便押出，还得与桑落时相接。地窖著酒，令酒土气，唯连檐草屋中居之为佳。瓦屋亦热。作曲、浸曲、炊、酿，一切悉用河水。无手力之家，乃用甘井水耳。

《淮南万毕术》曰："酒薄复厚，渍以莞蒲。"〔"断蒲渍酒中，有顷出之，酒则厚矣。"〕

凡冬月酿酒，中冷不发者，以瓦瓶盛热汤，坚塞口，又于釜汤中煮瓶，令极热，引出，著酒瓮中，须臾即发。

白醪麹皇甫吏部家法

作白醪曲法：取小麦三石，一石熬之，一石蒸之，一石生。三等合和，细磨作屑。煮胡叶汤，经宿使冷，和麦屑，捣令熟。踏作饼：圆铁作范，径五寸，厚一寸余。床上置箔，箔上安蘧蒢，蘧蒢上置桑薪灰，厚二寸。作胡

叶汤令沸，笼子中盛曲五六饼许，著汤中，少时出，卧置灰中，用生胡叶覆上——以经宿，勿令露湿——特覆曲薄遍而已。七日翻，二七日聚，三七日收，曝令干。作曲屋，密泥户，勿令风入。若以床小，不得多著曲者，可四角头竖槌，重置椽箔如养蚕法。七月作之。

酿白醪法：取糯米一石，冷水净淘，漉出著瓮中，作鱼眼沸汤浸之。经一宿，米欲绝酢，炊作一馏饭，摊令绝冷。取鱼眼汤沃浸米泔二斗，煎取六升，著瓮中，以竹扫冲之，如茗渤。复取水六斗，细罗曲末一斗，合饭一时内瓮中，和搅令饭散。以毡物裹瓮，并口覆之。经宿米消，取生疏布漉出糟。别炊好糯米一斗作饭，热著瓮中为汛，以单布覆瓮。经一宿，汛米消散，酒味备矣。若天冷，停三五日弥善。

一酿：一斛米，一斗曲末，六斗水，六升浸米浆。若欲多酿，依法别瓮中作，不得并在一瓮中。四月、五月、六月、七月皆得作之。其曲预三日以水洗令净，曝干用之。

法酒

酿法酒，皆用春酒曲。其米、糠、沈汁、馈、饭，皆不用人及狗鼠食之。

黍米法酒：预锉曲，曝之令极燥。三月三日，秤曲三斤三两，取水三斗三升浸曲。经七日，曲发，细泡起，然后取黍米三斗三升，净淘——凡酒米，皆欲极净，水清乃止，法酒尤宜存意，淘米不得净，则酒黑——炊作再馏饭。摊使冷，著曲汁中，搦黍令散。两重布盖瓮口。候米消尽，更炊四斗半米酘之。每皆搦令散。第三酘，炊米六斗。自此以后，每酘以渐加米。瓮无大小，以满为限。酒味醇美，宜合醅饮之。饮半，更炊米重酘如初，不著水、曲，唯以渐加米，还得满瓮。竟夏饮之，不能穷尽，所谓神异矣。

作当梁法酒：当梁下置瓮，故曰“当梁”。以三月三日日未出时，取水三斗三升，干曲末三斗三升，炊黍米三斗三升为再馏黍，摊使极冷：水、曲、黍俱时下之。三月六日，炊米六斗酘之。三月九日，炊米九斗酘之。自此以后，米之多少，无复斗数，任意酘之，满瓮便止。若欲取者，但言“偷酒”，勿云取酒。假令出一石，还炊一石米酘之，瓮还复满，亦为神异。其糠、沈悉泻坑中，勿令狗鼠食之。

粳米法酒：糯米大佳。三月三日，取井花水三斗二升，绢簁曲末三斗三升，粳米三斗三升——稻米佳，无者，旱稻米亦得充事——再馏弱炊，摊令小冷，先下水、曲，然后酘饭。七日更酘，用米二石六斗四升，乃止——量酒备足，便止。合醅饮者，不复封泥。令清者，以盆盖，密泥封之。经七日，便极清澄。接取清者，然后押之。

《食经》七月七日作法酒方：“一石曲作‘燠饼’：编竹瓮下，罗饼竹上，密泥瓮头。二七日出饼，曝令燥，还内瓮中。一石米，合得三石酒也。”

又法酒方：焦麦曲末一石，曝令干，煎汤一石，黍一石，合糅，令甚熟。以二月二日收水，即预煎汤，停之令冷。初酘之时，十日一酘，不得使狗鼠近之。于后无若或八日、六日一酘，会以偶日酘之，不得只日酘。二月中即酘令足。常预煎汤停之，酘毕，以五升洗手，荡瓮。其米多少，依焦曲杀之。

三九酒法：以三月三日，收水九斗，米九斗，焦曲末九斗——先曝干之：一时和之，揉和令极熟。九日一酘，后五日一酘，后三日一酘。勿令狗鼠近之。会以只日酘，不得以偶日也。使三月中，即令酘足，常预作汤，瓮中停

之，酘毕，辄取五升洗手，荡瓮，倾于酒瓮中也。

治酒酢法：若十石米酒，炒三升小麦，令甚黑，以绛帛再重为袋，用盛之，周筑令硬如石，安在瓮底。经二七日后，饮之，即回。

大州白坠曲方饼法：谷三石：蒸两石，生一石，别硙之令细，然后合和之也。桑叶、胡菜叶、艾，各二尺围，长二尺许，合煮之使烂。去滓取汁，以冷水和之，如酒色，和曲。燥湿以意酌之。日中捣三千六百杵，讫，饼之。安置暖屋床上：先布麦秸厚二寸，然后置曲，上亦与秸二寸覆之。闭户勿使露见风日。一七日，冷水湿手拭之令遍，即翻之。至二七日，一倒侧之。三七日，笼之。四七日，出置日中，曝令干。

作酒之法：净削刮去垢，打碎，末，令干燥。十斤曲，杀米一石五斗。

作桑落酒法：曲末一斗，熟米二斗。其米令精细，净淘，水清为度。用熟水一斗。限三酘便止。渍曲，候曲向发便酘，不得失时。勿令小儿人狗食黍。

作春酒，以冷水渍曲，余各同冬酒。

卷八

常满盐、花盐

造常满盐法：以不津瓮受十石者一口，置庭中石上，以白盐满之，以甘水沃之，令上恒有游水。须用时，挹取，煎，即成盐。还以甘水添之，取一升，添一升。日曝之，热盛，还即成盐，永不穷尽。风尘阴雨则盖，天晴净，还仰。若用黄盐、咸水者，盐汁则苦，是以必须白盐、甘水。

造花盐、印盐法：五、六月中旱时，取水二斗，以盐一斗投水中，令消尽；又以盐投之，水咸极，则盐不复消融。易器淘治沙汰之，澄去垢土，泻清汁于净器中。盐滓甚白，不废常用。又一石还得八斗汁，亦无多损。

好日无风尘时，日中曝令成盐，浮即接取，便是花盐，厚薄光泽似钟乳。久不接取，即成印盐，大如豆，正四方，千百相似。成印辄沈，漉取之。花、印二盐，白如珂雪，其味又美。

作酱等法

十二月、正月为上时，二月为中时，三月为下时。用不津瓮，〔瓮津则坏酱。尝为菹、酢者，亦不中用之。〕置日中高处石上。〔夏雨，无令水浸瓮底。以一锉鏉一本作“生缩”铁钉子，背“岁杀”钉著瓮底石下，后虽有妊娠妇人食之，酱亦不坏烂也。〕

用春种乌豆，〔春豆粒小而均，晚豆粒大而杂。〕于大甑中燥蒸之。气馏半日许，复贮出更装之，回在上者居下，〔不尔，则生熟不多调均也。〕气馏周遍，以灰覆之，经宿无令火绝。〔取干牛屎，圆累，令中央空，燃之不烟，势类好炭。若能多收，常用作食，既无灰尘，又不失火，胜于草远矣。〕啮看：豆黄色黑极熟，乃下，日曝取干。〔夜则聚、覆，无令润湿。〕临欲舂去皮，更装入甑中蒸，令气馏则下，一日曝之。明旦起，净簸择，满臼舂之而不碎。〔若不重馏，碎而难净。〕簸拣去碎者。作热汤，于大盆中浸豆黄。良久，淘汰，挼去黑皮，〔汤少则添，慎勿易汤；易汤走失豆味，令酱不美也。〕漉而蒸之。〔淘豆汤汁，即煮碎豆作酱，以供旋食。大酱则不用汁。〕一炊顷，下置净席上，摊令极冷。

预前，日曝白盐、黄蒸、草蓠、麦曲，令极干燥。〔盐色黄者发酱苦，盐若润湿令酱坏。黄蒸令酱赤美。草蓠令酱芬芳；蓠，挼，簸去草土。曲及黄蒸，各别捣末细簁——马尾罗弥好。〕大率豆黄三斗，曲末一斗，黄蒸末一斗，白盐五升，蓠子三指一撮。〔盐少令酱酢；后虽加盐，无复美味。其用神曲者，一升当笨曲四升，杀多故也。〕豆黄堆量不概，盐、曲轻量平概。三种量讫，于盆中面向“太岁”和之，〔向“太岁”，则无蛆虫也。〕搅令均调，以手痛挼，皆令润彻。亦面向“太岁”内著瓮中，手挼令坚，以满为限；半则难熟。盆盖，密泥，无令漏气。

熟便开之，〔腊月五七日，正月、二月四七日，三月三七日。〕当纵横裂，周回离瓮，彻底生衣。悉贮出，搦破块，两瓮分为三瓮。日未出前汲井花水，于盆中燥盐和之，率一石水，用盐三斗，澄取清汁。又取黄蒸于小盆内减盐汁浸之，挼取黄沈，漉去滓。合盐汁泻著瓮中。〔率十石酱，用黄蒸三斗。盐水多少，亦无定方，酱如薄粥便止：豆干饮水故也。〕

仰瓮口曝之。〔谚曰：“萎蕤葵，日干酱。”言其美矣。〕十日内，每日数度以杷彻底搅之。十日后，每日辄一搅，三十日止。雨即盖瓮，无令水入。〔水入则生虫。〕每经雨后，辄须一搅。解后二十日堪食：然要百日始熟耳。

《术》曰：“若为妊娠妇人坏酱者，取白叶棘子著瓮中，则还好。〔俗人用孝杖搅酱，及炙瓮，酱虽回而胎损。〕乞人酱时，以新汲水一盏，和而与之，令酱不坏。”

肉酱法：牛、羊、獐、鹿、兔肉皆得作。取良杀新肉，去脂，细锉。〔陈肉干者不任用。合脂令酱腻。〕晒曲令燥，熟捣，绢簁。大率肉一斗，曲末五升，白盐两升半，黄蒸一升，〔曝干，熟捣，绢簁。〕盘上和令均调，内瓮子中。〔有骨者，和讫先捣，然后盛之。骨多髓，既肥腻，酱亦然也。〕泥封，日曝。寒月作之。宜埋之于黍穰积中。二七日开看，酱出无曲气，便熟矣。买新杀雉煮之，令极烂，肉销尽，去骨取汁，待冷解酱。〔鸡汁亦得。勿用陈肉，令酱苦腻。无鸡、雉，好酒解之。还著日中。〕

作卒成肉酱法：牛、羊、獐、鹿、兔、生鱼，皆得作。细锉肉一斗，好酒一斗，曲末五升，黄蒸末一升，白盐一升，〔曲及黄蒸，并曝干绢簁。唯一月三十日停，是以不须咸，咸则不美。〕盘上调和令均，捣使熟，还擘破如枣大。作浪中坑，火烧令赤，去灰，水浇，以草厚蔽之，令坩中才容酱瓶。大釜中汤煮空瓶，令极热，出，干。掬肉内瓶中，令去瓶口三寸许，〔满则近口者焦。〕碗盖瓶口，熟泥密封。内草中，下土厚七八寸。〔土薄火炽，则令酱焦；熟迟气味美好。是以宁冷不焦；焦，食虽便，不复中食也。〕于上燃干牛粪火，通夜勿绝。明日周时，酱出，便熟。〔若酱未熟者，还覆置，更燃如初。〕临食，细切葱白，著麻油炒葱令熟，以和肉酱，甜美异常也。

作鱼酱法：〔鲤鱼、鲭鱼第一好；鳢鱼亦中。鲚鱼、鲐鱼即全作，不用切。〕去鳞，净洗，拭令干，如脍法披破缕切之，去骨。大率成鱼一斗，用黄衣三升，〔一升全用，二升作末。〕白盐二升，〔黄盐则苦。〕干姜一升，〔末之。〕橘皮一合，〔缕切之。〕和令调均，内瓮子中，泥密封，日曝。〔勿令漏气。〕熟以好酒解之。

凡作鱼酱、肉酱，皆以十二月作之，则经夏无虫。〔余月亦得作，但喜生虫，不得度夏耳。〕

干鲚鱼酱法：一名刀鱼。六月、七月，取干鲚鱼，盆中水浸，置屋里，一日三度易水。三日好净，漉，洗去鳞，全作勿切。率鱼一斗，曲末四升，黄蒸末一升——无蒸，用麦糵末亦得——白盐二升半，于盘中和令均调，布置瓮子，泥封，勿令漏气。二七日便熟。味香美，与生者无殊异。

《食经》作麦酱法：小麦一石，渍一宿，炊，卧之，令生黄衣。以水一石六斗，盐三升，煮作卤，澄取八斗，著瓮中。炊小麦投之，搅令调均。覆著日中，十日可食。”

作榆子酱法：治榆子人一升，捣末，筛之。清酒一升，酱五升，合和。一月可食之。

又鱼酱法：成脍鱼一斗，以曲五升，清酒二升，盐三升，橘皮二叶，合和，于瓶内封。一日可食。甚美。

作虾酱法：虾一斗，饭三升为糁，盐二升，水五升，和调。日中曝之。经春夏不败。

作燥脡法：羊肉二斤，猪肉一斤，合煮令熟，细切之。生姜五合，橘皮

两叶，鸡子十五枚，生羊肉一斤，豆酱清五合。先取熟肉著甑上蒸令热，和生肉；酱清、姜、橘和之。

生脡法：羊肉一斤，猪肉白四两，豆酱清渍之，缕切。生姜、鸡子，春，秋用苏、蓼，著之。

崔寔曰："正月，可作诸酱，肉酱、清酱。四月，立夏后，铜鱼作酱。五月，可为酱。上旬䵃豆，中庚煮之。以碎豆作'末都'。至六月、七月之交，分以藏瓜。可作鱼酱。"

作鱁鮧法：〔昔汉武帝逐夷至于海滨，闻有香气而不见物。令人推求，乃是渔父造鱼肠于坑中，以至土覆之，香气上达。取而食之，以为滋味。逐夷得此物，因名之，盖鱼肠酱也。〕取石首鱼、鲨鱼、鲻鱼三种肠、肚、胞，齐净洗，空著白盐，令小倚咸内器中，密封，置日中。夏二十日，春秋五十日，冬百日，乃好熟。食时下姜、酢等。

藏蟹法：九月内，取母蟹，〔母蟹脐大圆，竟腹下；公蟹狭而长。〕得则著水中，勿令伤损及死者。一宿则腹中净。〔久则吐黄，吐黄则不好。〕先煮薄糖，〔糖，薄饧。〕著活蟹于冷糖瓮中一宿。煮蓼汤，和白盐，特须极咸。待冷，瓮盛半汁，取糖中蟹内著盐蓼汁中，便死，〔蓼宜少著，蓼多则烂。〕泥封。二十日。出之，举蟹脐，著姜末，还复脐如初。内著坩瓮中，百个各一器，以前盐蓼汁浇之，令没。密封，勿令漏气，便成矣。特忌风里，风则坏而不美也。

又法：直煮盐蓼汤，瓮盛，诣河所，得蟹则内盐汁里，满便泥封。虽不及前味，亦好。慎风如前法。食时下姜末调黄，盏盛姜酢。

作豉法

作豉法：先作暖荫屋，坎地深三二尺。屋必以草盖，瓦则不佳。密泥塞屋牖，无令风及虫鼠入也。开小户，仅得容人出入。厚作藁篱以闭户。

四月、五月为上时，七月二十日后八月为中时，余月亦皆得作，然冬夏大寒大热，极难调适。大都每四时交会之际，节气未定，亦难得所。常以四孟月十日后作者，易成而好。大率常欲令温如人腋下为佳。若等不调，宁伤冷，不伤热；冷则穰覆还暖，热则臭败矣。

三间屋，得作百石豆。二十石为一聚。常作者，番次相续，恒有热气，春秋冬夏，皆不须穰覆。作少者，唯须冬月乃穰覆豆耳。极少者，犹须十石为一聚；若三五石，不自暖，难得所，故须以十石为率。

用陈豆弥好；新豆尚湿，生熟难均故也。净扬簸，大釜煮之，申舒如饲牛豆，掐软便止，伤熟则豉烂。漉著净地摊之，冬宜小暖，夏须极冷，乃内荫屋中聚置。一日再入，以手刺豆堆中候看：如人腋下暖，便须翻之。翻法：以杷锨略取堆里冷豆为新堆之心，以次更略，乃至于尽。冷者自然在内，暖者自然居外。还作尖堆，勿令婆陀。一日再候，中暖更翻，还如前法作尖堆。若热汤人手者，即为失节伤热矣。凡四五度翻，内外均暖，微著白衣，于新翻讫时，便小拨峰头令平，团团如车轮，豆轮厚二尺许乃止。复以手候，暖则还翻。翻讫，以杷平豆，令渐薄，厚一尺五寸许。第三翻，一尺；第四翻，厚六寸。豆便内外均暖，悉著白衣，豉为粗定。从此以后，乃生黄衣，复摊豆令厚三寸，便闭户三日。自此以前，一日再入。

三日开户，复以锨东西作垅耩豆，如谷垅形，令稀概均调。锨铲沙，必令至地——豆若著地，即便烂矣。耩遍，以杷耩豆，常令厚三寸。间日耩之。后豆著黄衣，色均足，出豆于屋外，净扬簸去衣。布豆尺寸之数，盖是大率中平之言矣。冷即须微厚，热则须微薄，尤须以意斟量之。

扬簸讫，以大瓮盛半瓮水，内豆著瓮中，以杷急抨之使净。若初煮豆伤熟者，急手抨净即漉出；若初煮豆微生，则抨净宜小停之。使豆小软则难熟，太软则豉烂。水多则难净，是以正须半瓮尔。漉出，著筐中，令半筐许，一人捉筐，一人更汲水于瓮上就筐中淋之，急斗擞筐，令极净，水清乃止。淘不净，令豉苦。漉水尽，委著席上。

先多收谷䅌，于此时内谷䅌于荫屋窖中，掊谷蔟作窖底，厚二三尺许，以蘧蒢蔽窖。内豆于窖中，使一人在窖中以脚蹑豆，令坚实。内豆尽，掩席覆之，以谷䅌埋席上，厚二三尺许，复蹑令坚实。夏停十日，春秋十二三日，冬十五日，便熟。过此以往则伤苦；日数少者，豉白而用费；唯合熟，自然香美矣。若自食欲久留不能数作者，豉熟则出曝之，令干，亦得周年。

豉法难好易坏，必须细意人，常一日再看之。失节伤热，臭烂如泥，猪狗亦不食；其伤冷者，虽还复暖，豉味亦恶：是以又须留意，冷暖宜适，难于调酒。

如冬月初作者，须行以谷䅌烧地令暖，勿焦，乃净扫。内豆于荫屋中，则用汤浇黍穄穰令暖润，以覆豆堆。每翻竟，还以初用黍穰周匝覆盖。若冬作，豉少屋冷，穰覆亦不得暖者，乃须于荫屋之中，内微然烟火，令早暖，不尔则伤寒矣。春秋量其寒暖，冷亦宜覆之。每人出，皆还谨密闭户，勿令泄其暖热之气也。

《食经》作豉法：“常夏五月至八月，是时月也。率一石豆，熟澡之，渍一宿。明日，出，蒸之，手捻其皮破则可，便敷于地——地恶者，亦可席上敷之——令厚二寸许。豆须通冷，以青茅覆之，亦厚二寸许。三日视之，要须通得黄为可。去茅，又薄掸之，以手指画之，作耕垄。一日再三如此。凡三日作此，可止。更煮豆，取浓汁，并秫米女曲五升，盐五升，合此豉中。以豆汁洒溲之，令调，以手抟，令汁出指间，以此为度。毕，纳瓶中，若不满瓶，以矫桑叶满之，勿抑。乃密泥之中庭。二十七日，出，排曝令燥。更蒸之时，煮矫桑叶汁洒溲之，乃蒸如炊熟久，可复排之。此三蒸曝则成。”

作家理食豉法：随作多少，精择豆，浸一宿，旦炊之，与炊米同。若作一石豉，炊一石豆。熟，取生茅卧之，如作女曲形。二七日，豆生黄衣，簸去之，更曝令燥。后以水浸令湿，手抟之，使汁出——从指歧间出——为佳，以著瓮器中。掘地作坎，令足容瓮器。烧坎中令热，内瓮著坎中。以桑叶盖豉上，厚三寸许，以物盖瓮头，令密涂之。十许日成，出，曝之，令浥浥然。又蒸熟，又曝。如此三遍，成矣。

作麦豉法：七月、八月中作之，余月则不佳。𦦨治小麦，细磨为面，以水拌而蒸之。气馏好熟，乃下，掸之令冷，手挼令碎，布置覆盖，一如麦䴷、黄蒸法。七日衣足，亦勿簸扬，以盐汤周遍洒润之。更蒸，气馏极熟，乃下，掸去热气，及暖内瓮中，盆盖，于蘘粪中燠之。二七日，色黑，气香，味美，便熟。抟作小饼，如神曲形，绳穿为贯，屋里悬之。纸袋盛笼，以防青蝇、尘垢之污。用时，全饼著汤中煮之，色足漉出。削却皮粕，还举。一饼得数遍煮用。热、香、美，乃胜豆豉。打破，汤浸研用亦得；然汁浊，不

如全煮汁清也。

作鱼鲊

凡作鲊，春秋为时，冬夏不佳。〔寒时难熟。热则非咸不成，咸复无味，兼生蛆；宜作裛鲊也。〕

取新鲤鱼，〔鱼唯大为佳。瘦鱼弥胜，肥者虽美而不耐久。肉长尺半以上，皮骨坚硬，不任为脍者，皆堪为鲊也。〕去鳞讫，则脔。脔形长二寸，广一寸，厚五分，皆使脔别有皮。〔脔大者，外以过熟伤醋，不成任食；中始可啖；近骨上，生腥不堪食：常三分收一耳。脔小则均熟。寸数者，大率言耳，亦不可要。然脊骨宜方斩，其肉厚处薄收皮，肉薄处，小复厚取皮。脔别斩过，皆使有皮，不宜令有无皮脔也。〕手掷著盆水中，浸洗去血。脔讫，漉出，更于清水中净洗。漉著盘中，以白盐散之。盛著笼中，平板石上迮去水。〔世名“逐水”。盐水不尽，令鲊脔烂。经宿迮之，亦无嫌之。〕水尽，炙一片，尝咸淡。〔淡则更以盐和糁；咸则空下糁，不复以盐按之。〕

炊粳米饭为糁，〔饭欲刚，不宜弱；弱则烂鲊。〕并茱萸、橘皮、好酒，于盆中合和之。〔搅令糁著鱼乃佳。茱萸全用，橘皮细切：并取香气；不求多也。无橘皮，草橘子亦得用。酒，辟诸邪恶，令鲊美而速熟。率一斗鲊，用酒半升，恶酒不用。〕

布鱼于瓮子中，一行鱼，一行糁，以满为限。腹腴居上。〔肥则不能久，熟须先食故也。〕鱼上多与糁。以竹箬交横帖上。〔八重乃止。无箬，菰，芦叶并可用。春冬无叶时，可破苇代之。〕削竹插瓮子口内，交横络之。〔无竹者，用荆也。〕著屋中。〔著日中、火边者，患臭而不美。寒月穰厚茹，勿令冻也。〕赤浆出，倾却。白浆出，味酸，便熟。食时手擘，刀切则腥。

作裹酢法：脔鱼，洗讫，则盐和糁。十脔为裹，以荷叶裹之，唯厚为佳，穿破则虫入。不复须水浸、镇迮之事。只三二日便熟，名曰“暴鲊”。荷叶别有一种香，奇相发起香气，又胜凡鲊。有茱萸、橘皮则用，无亦无嫌也。

《食经》作蒲鲊法：“取鲤鱼二尺以上，削，净治之。用米三合，盐二合，腌一宿。厚与糁。”

作鱼鲊法：锉鱼毕，便盐腌。一食顷，漉汁令尽，更净洗鱼，与饭裹，不用盐也。

作长沙蒲鲊法：治大鱼，洗令净，厚盐，令鱼不见。四五宿，洗去盐，炊白饭，渍清水中。盐饭酿。多饭无苦。

作夏月鱼鲊法：脔一斗，盐一升八合，精米三升，炊作饭，酒二合，橘皮、姜半合，茱萸二十颗，抑著器中。多少以此为率。

作干鱼鲊法：尤宜春夏。取好干鱼——若烂者不中，截却头尾，暖汤净疏洗，去鳞，讫，复以冷水浸。一宿一易水。数日肉起，漉出，方四寸斩。炊粳米饭为糁，尝咸淡得所；取生茱萸叶布瓮子底；少取生茱萸子和饭——取香而已，不必多，多则苦。一重鱼，一重饭，〔饭倍多早熟。〕手按令坚实。荷叶闭口，〔无荷叶，取芦叶，无芦叶，干苇叶亦得。〕泥封，勿令漏气，置日中。春秋一月，夏二十日便熟，久而弥好。酒、食俱入。酥涂火炙特精，脠之尤美也。

作猪肉鲊法：用猪肥豵肉。净烂治讫，剔去骨，作条，广五寸。三易水煮之，令熟为佳，勿令太烂。熟，出，待干，切如鲊脔：片之皆令带皮。炊

粳米饭为糁，为茱萸子、白盐调和。布置一如鱼鲊法。〔糁欲倍多，令早熟。〕泥封，置日中，一月熟。蒜、齑、姜、鲊，任意所便。𦞦之尤美，炙之珍好。

脯腊

作五味脯法：正月、二月、九月、十月为佳。用牛、羊、獐、鹿、野猪、家猪肉。或作条，或作片，罢，〔凡破肉，皆须顺理，不用斜断。〕各自别捶牛羊骨令碎，熟煮取汁，掠去浮沫，停之使清。取香美豉，〔别以冷水淘去尘秽。〕用骨汁煮豉，色足味调，漉去滓。待冷，下：盐；〔适口而已，勿使过咸。〕细切葱白，捣令熟；椒、姜、橘皮，皆末之，〔量多少。〕以浸脯，手揉令彻。片脯三宿则出，条脯须尝看味彻乃出。皆细绳穿，于屋北檐下阴干。条脯浥浥时，数以手搦令坚实。脯成，置虚静库中，〔著烟气则味苦。〕纸袋笼而悬之。〔置于瓮则郁浥；若不笼，则青蝇，尘污。〕腊月中作条者，名曰“瘃脯”，堪度夏。每取时，先取其肥者。〔肥者腻，不耐久。〕

作度夏白脯法：〔腊月作最佳。正月、二月、三月，亦得作之。〕用牛、羊、獐、鹿肉之精者。〔杂腻则不耐久。〕破作片，罢，冷水浸，搦去血，水清乃止。以冷水淘白盐，停取清，下椒末，浸。再宿出，阴干。浥浥时，以木棒轻打，令坚实。〔仅使坚实而已，慎勿令碎肉出。〕瘦死牛羊及羔犊弥精。小羔子，全浸之。〔先用暖汤净洗，无复腥气，乃浸之。〕

作甜脆脯法：腊月取獐、鹿肉，片，厚薄如手掌。直阴干，不著盐。脆如凌雪也。

作鳢鱼脯法：〔一名鲖鱼也。〕十一月初，至十二月末作之。不鳞不破，直以杖刺口中，令到尾。〔杖尖头作樗蒲之形。〕作咸汤，令极咸，多下姜、椒末，灌鱼口，以满为度。竹杖穿眼，十个一贯，口向上，于屋北檐下悬之，经冬令瘃。至二月三月，鱼成。生刳取五脏，酸醋浸食之，俊美乃胜“逐夷”。其鱼，草裹泥封，糖灰中爊之。去泥草，以皮、布裹而捶之。白如珂雪，味又绝伦，过饭下酒，极是珍美也。

五味腊法：〔腊月初作。〕用鹅、雁、鸡、鸭、鸧、鳵、凫、雉、兔、鹌鹑、生鱼，皆得作。乃净治，去腥窍及翠上“脂瓶”。〔留“脂瓶”则臊也。〕全浸，勿四破。别煮牛羊骨肉取汁，〔牛羊则得一种，不须并用。〕浸豉，调和，一同五味脯法。浸四五日，尝味彻，便出，置箔上阴干。火炙，熟捶。亦名“瘃腊”，亦名“瘃鱼”，亦名“鱼腊”。〔鸡、雉、鹑三物，直去腥藏，勿开臆。〕

作脆腊法：〔腊月初作。任为五味腊者，皆中作，唯鱼不中耳。〕白汤熟煮，接去浮沫；欲出釜时，尤须急火，急火则易燥。置箔上阴干之。甜脆殊常。

作浥鱼法：〔四时皆得作之。〕凡生鱼悉中用，唯除鲇、鳠，耳。去直鳃，破腹作鲏，净疏洗，不须鳞。夏月特须多著盐；春秋及冬，调适而已，亦须倚咸；两两相合。冬直积置，以席覆之；夏须瓮盛泥封，勿令蝇蛆。〔瓮须钻底数孔，拔引去腥汁，汁尽还塞。〕肉红赤色便熟。食时洗却盐，煮、蒸、炮任意，美于常鱼。鲊、酱、熬、煎悉得。〕

羹臛缹法

《食经》曰：“蒸熊法：取三升肉，熊一头，净治，煮令不能半熟，以豉清渍之一宿。生秫米二升，勿近水，净拭，以豉汁浓者二升渍米，令色黄赤，炊作饭。以葱白长三寸一升，细切姜、橘皮各二升，盐三合，合和之，著甑中蒸之，取熟。”

“蒸羊、肫、鹅、鸭，悉如此。”

一本：“用猪膏三升，豉汁一升，合洒之。用橘皮一升。”

蒸肫法：好肥肫一头，净洗垢，煮令半熟，以豉汁渍之。生秫米一升，勿令近水，浓豉汁渍米，令黄色，炊作饙，复以豉汁洒之。细切姜、橘皮各一升，葱白三寸四升，橘叶一升，合著甑中，密覆，蒸两三炊久。复以猪膏三升，全豉汁一升洒，便熟也。

蒸熊、羊如肫法，鹅亦如此。

蒸鸡法：肥鸡一头，净治；猪肉一斤，香豉一升，盐五合，葱白半虎口，苏叶一寸围，豉汁三升，著盐。安甑中，蒸令极熟。

缹猪肉法：净燖猪讫，更以热汤遍洗之，毛孔中即有垢出，以草痛揩，如此三遍，梳洗令净。四破，于大釜煮之。以杓接取浮脂，别著瓮中；稍稍添水，数数接脂。脂尽，漉出，破为四方寸脔，易水更煮。下酒二升，以杀腥臊——青、白皆得。若无酒，以酢浆代之。添水接脂，一如上法。脂尽，无复腥气，漉出，板切，于铜铛中缹之。一行肉，一行擘葱、浑豉、白盐、姜、椒。如是次第布讫，下水缹之，肉作琥珀色乃止。恣意饱食，亦不悁，乃胜燠肉。欲得著冬瓜、甘瓠者，于铜器中布肉时下之。其盆中脂，练白如珂雪，可以供余用者焉。

缹豚法：肥豚一头十五斤，水三斗，甘酒三升，合煮令熟。漉出，擘之。用稻米四升，炊一装；姜一升，橘皮二叶，葱白三升，豉汁涑缹，作糁，令用酱清调味。蒸之，炊一石米顷，下水也。

缹鹅法：肥鹅，治，解，脔切之，长二寸。率十五斤肉，秫米四升为糁——先装如缹豚法，讫，和以豉汁、橘皮、葱白、酱清、生姜。蒸之，如炊一石米顷，下之。

胡炮肉法：肥白羊肉——生始周年者，杀，则生缕切如细叶，脂亦切。著浑豉、盐、擘葱白、姜、椒、筚拨、胡椒，令调适。净洗羊肚，翻之。以切肉脂内于肚中，以向满为限，缝合。作浪中坑，火烧使赤，却灰火。内肚著坑中，还以灰火覆之，于上更燃火，炊一石米顷，便熟。香美异常，非煮、炙、之例。

蒸羊法：缕切羊肉一斤，豉汁和之，葱白一升著上，合蒸。熟，出，可食之。

蒸猪头法：取生猪头，去其骨，煮一沸，刀细切，水中治之。以清酒、盐、肉，蒸，皆口调和。熟，以干姜、椒著上食之。

作悬熟法：猪肉十斤，去皮，切脔。葱白一升，生姜五合，橘皮二叶，秫米三升，豉汁五合，调味。若蒸七斗米顷下。

《食次》曰：“熊蒸：大，剥，大烂。小者去头脚。开腹，浑覆蒸。熟，

擘之，片大如手。——又云：方二寸许。——豉汁煮秫米；薤白寸断，橘皮、胡芹、小蒜并细切，盐，和糁。更蒸：肉一重，间米，尽令烂熟。方六寸，厚一寸。奠，合糁。”

又云：“秫米、盐、豉、葱、薤、姜，切锻为屑，内熊腹中，蒸。熟，擘奠，糁在下，肉在上。”

又云：“四破，蒸令小熟。糁用饙，葱、盐、豉和之。宜肉下，更蒸。蒸熟，擘，糁在下；干姜、椒、橘皮、糁，在上。”

“豚蒸，如蒸熊。”

“鹅蒸，去头，如豚。”

“裹蒸生鱼：方七寸准。——又云：五寸准。——豉汁煮秫米如蒸熊。生姜、橘皮、胡芹、小蒜、盐，细切，熬糁。膏油涂箬，十字裹之，糁在上，复以糁屈牖篸之。——又云：盐和糁，上下与。细切生姜、橘皮、葱白、胡芹、小蒜置上。臛箬箬蒸之。——既奠，开箬，褚边奠上。”

“毛蒸鱼菜：白鱼、鳊最上。净治，不去鳞。一尺已还，浑。盐、豉、胡芹、小蒜，细切，著鱼中，与菜，并蒸。”

又：“鱼方寸准——亦云‘五六寸’——下盐、豉汁中。

即出，菜上蒸之。奠，亦菜上。”又云：“竹篮盛鱼，菜上，蒸。”又云：“竹蒸并奠。”

“蒸藕法：水和稻穰、糠，揩令净，斫去节，与蜜灌孔里，使满，溲苏面，封下头，蒸。熟，除面，写去蜜，削去皮，以刀截，奠之。”又云：“夏生冬熟。双奠亦得。”

菹绿

《食经》曰：“白菹：鹅、鸭、鸡白煮者，鹿骨，斫为准：长三寸，广一寸。下杯中，以成清紫菜三四片加上，盐、醋和肉汁沃之。”又云：“亦细切，苏加上。”又云：“准讫，肉汁中更煮，亦啖。少与米糁。凡不醋，不紫菜。满奠焉。”

菹肖法：用猪肉、羊、鹿肥者，薤叶细切，熬之，与盐、豉汁。细切菜菹叶，细如小虫丝，长至五寸，下肉里。多与菹汁令酢。

蝉脯菹法：“捶之，火炙令熟。细擘，下酢。”又云：“蒸之。细切香菜置上。”又云：“下沸汤中，即出，擘，如上香菜蓼法。”

绿肉法：用猪、鸡、鸭肉，方寸准，熬之。与盐、豉汁煮之。葱、姜、橘、胡芹、小蒜，细切与之，下醋。切肉名曰“绿肉”，猪、鸡，名曰“酸”。

白瀹〔瀹，煮也，音药。〕豚法：用乳下肥豚。作鱼眼汤，下冷水和之，挚豚令净，罢。若有粗毛，镊子拔却，柔毛则剔之。茅蒿叶揩洗，刀刮削令极净。净揩釜。勿令渝，釜渝则豚黑。绢袋盛豚，酢浆水煮之。系小石，勿使浮出。上有浮沫，数接去。两沸，急出之，及热以冷水沃豚。又以茅蒿叶揩令极白净。以少许面，和水为面浆；复绢袋盛豚，系石，于面浆中煮之。接去浮沫，一如上法。好熟，出，著盆中，以冷水和煮豚面浆使暖暖，于盆中浸之。然后擘食。皮如玉色，滑而且美。

酸豚法：用乳下豚。㶿治讫，并骨斩脔之，令片别带皮。细切葱白，豉汁炒之，香，微下水，烂煮为佳。下粳米为糁。细擘葱白，并豉汁下之。熟，

下椒、醋，大美。

卷九

炙法

炙豚法：用乳下豚极肥者，豮，牸俱得。挚治一如煮法，揩洗、刮削，令极净。小开腹，去五藏，又净洗。以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住。〔转常使周匝，不匝则偏焦也。〕清酒数涂以发色。〔色足便止。〕取新猪膏极白净者，涂拭勿住。若无新猪膏，净麻油亦得。色同琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也。

捧〔或作棒〕炙：大牛用膂，小犊用脚肉亦得。逼火偏炙一面，色白便割；割遍又炙一面。含浆滑美。若四面俱熟然后割，则涩恶不中食也。

腩炙：羊、牛、獐、鹿肉皆得。方寸脔切。葱白研令碎，和盐、豉汁，仅令相淹。少时便炙，若汁多久渍，则韧。拨火开，痛逼火，回转急炙。色白热食，含浆滑美。若举而复下，下而复上，膏尽肉干，不复中食。

肝炙：牛、羊、猪肝皆得。脔长寸半，广五分，亦以葱、盐、豉汁腩之。以羊络肚䐈脂裹，横穿炙之。

牛脂炙：老牛肱，厚而脆。铲穿，痛蹙令聚，逼火急炙，令上劈裂，然后割之，则脆而甚美。若挽令舒申，微火遥炙，则薄而且韧。

灌肠法：取羊盘肠，净洗治。细锉羊肉，令如笼肉，细切葱白，盐、豉汁、姜、椒末调和，令咸淡适口，以灌肠。两条夹而炙之。割食甚香美。

《食经》曰：“作跳丸炙法：羊肉十斤，猪肉十斤，缕切之，生姜三升，橘皮五叶，藏瓜二升，葱白五升，合捣，令如弹丸。别以五斤羊肉作臛，乃下丸炙煮之，作丸也。”

䏋炙豚法：小形豚一头，䏋开，去骨，去厚处，安就薄处，令调。取肥豚肉三斤，肥鸭二斤，合细琢。鱼酱汁三合，琢葱白二升，姜一合，橘皮半合，和二种肉，著豚上，令调平。以竹串串之。相去二寸下串。以竹箬著上，以板覆上，重物迮之。得一宿。明旦，微火炙。以蜜一升合和，时时刷之。黄赤色便熟。先以鸡子黄涂之，今世不复用也。

捣炙法：取肥子鹅肉二斤，锉之，不须细锉。好醋三合，瓜菹一合，葱白一合，姜、橘皮各半合，椒二十枚作屑，合和之，更锉令调。裹著充竹串上。破鸡子十枚，别取白，先摩之令调，复以鸡子黄涂之。唯急火急炙之，使焦，汁出便熟。作一挺，用物如上；若多作，倍之。若无鹅，用肥豚亦得也。

衔炙法：取极肥子鹅一头，净治，煮令半熟，去骨，锉之。和大豆酢五合，瓜菹三合，姜、橘皮各半合，切小蒜一合，鱼酱汁二合，椒数十粒作屑。合和，更锉令调。取好白鱼肉细琢，裹作串，炙之。

作饼炙法：取好白鱼，净治，除骨取肉，琢得三升。熟猪肉肥者一升，细琢。酢五合，葱、瓜菹各二合，姜、橘皮各半合，鱼酱汁三合，看咸淡、多少，盐之适口。取足作饼，如升盏大，厚五分。熟油微火煎之，色赤便熟，可食。〔一本：“用椒十枚，作屑和之。”〕

酿炙白鱼法：白鱼长二尺，净治，勿破腹。洗之竟，破背，以盐之。取肥子鸭一头，洗治，去骨，细锉；酢一升，瓜菹五合，鱼酱汁三合，姜、橘各一合，葱二合，豉汁一合，和，炙之令熟。合取从背、入着腹中，串之如

常炙鱼法，微火炙半熟，复以少苦酒杂鱼酱、豉汁，更刷鱼上，便成。

腩炙法：肥鸭，净治洗，去骨，作脔。酒五合，鱼酱汁五合，姜、葱、橘皮半合，豉汁五合，合和，渍一炊久，便中炙。子鹅作亦然。

猪肉鲊法：好肥猪肉作脔，盐令咸淡适口。以饭作糁，如作鲊法。看有酸气，便可食。

《食次》曰："䐹炙：用鹅、鸭、羊、犊、獐、鹿、猪肉肥者，赤白半，细研熬之。以酸瓜菹、笋菹、姜、椒、橘皮、葱、胡芹细切、盐、豉汁，合和肉，丸之。手搦为寸半方，以羊、猪胳肚䐑裹之。两歧簇两条簇炙之——簇两脔——令极熟。奠，四脔。牛、鸡肉不中用。"

捣炙：〔一名"筒炙"，一名"黄炙"。〕用鹅、鸭、獐、鹿、猪、羊肉。细研熬和调如"䐹炙"。若解离不成，与少面。竹筒六寸围，长三尺，削去青皮，节悉净去。以肉薄之，空下头，令手捉，炙之。欲熟，——小干，不着手——竖区中，以鸡鸭子白手灌之。若不均，可再上白。犹不平者，刀削之。更炙，白燥，与鸭子黄；若无，用鸡子黄，加少朱，助赤色。上黄用鸡鸭翅毛刷之。急手数转，缓则坏。既熟，浑脱，去两头，六寸断之。促奠二。若不即用，以芦荻苞之，束两头——布芦间可五分——可经三五日，不尔则坏。与面则味少，酢多则难著矣。

饼炙："用生鱼，白鱼最好，鲇、鳢不中用。下鱼片：离脊肋，仰几上，手按大头，以钝刀向尾割取肉，至皮即止。净洗，臼中熟舂之，勿令蒜气。与姜、椒、橘皮、盐、豉和。以竹木作圆范，格四寸面，油涂绢藉之。绢从格上下以装之，按令均平，手捉绢，倒饼膏油中煎之。出铛，及热置柈上，碗子底按之令拗。将奠，翻仰之。若碗子奠，仰与碗子相应。"又云："用白肉、生鱼等分，细研熬和如上，手团作饼，膏油煎，如作鸡子饼。十字解奠之，还令相就如全奠。小者二寸半，奠二。葱、胡芹生物不得用，用则斑，可增。众物若是，先停此；若无，亦可用此物助诸物。"

范炙：用鹅、鸭臆肉。如浑，椎令骨碎。与姜、椒、橘皮、葱、胡芹、小蒜、盐、豉，切，和，涂肉，浑炙之。斫取臆肉，去骨，奠如白煮之者。

炙蚶：铁锅上炙之。汁出，去半壳，以小铜拌奠之。大，奠六；小，奠八。仰奠。别奠酢随之。

炙蛎：似炙蚶。汁出，去半壳，三肉共奠。如蚶，别奠酢随之。

炙车熬：炙如蛎。汁出，去半壳，去屎，三肉一壳。与姜、橘屑，重炙令暖。仰奠四，酢随之。勿太热——则韧。

炙鱼：用小鲚、白鱼最胜。浑用。鳞治，刀细谨。无小用大，为方寸准，不谨。姜、橘、椒、葱、胡芹、小蒜、苏、欓，细切锻，盐、豉、酢和，以渍鱼。可经宿。炙时以杂香菜汁灌之。燥复与之，熟而止。色赤则好。双奠，不惟用一。

饼法

《食经》曰："作饼酵法：酸浆一斗，煎取七升；用粳米一升著浆，迟下火，如作粥。

"六月时，溲一石面，著二升；冬时，著四升作。"

作白饼法：面一石。白米七八升，作粥，以白酒六七升酵中，著火上。

酒鱼眼沸，绞去滓，以和面。面起可作。

作烧饼法：面一斗。羊肉二斤，葱白一合，豉汁及盐，熬令熟，炙之。面当令起。

髓饼法：以髓脂、蜜，合和面。厚四五分，广六七寸。便著胡饼炉中，令熟。勿令反覆。饼肥美，可经久。

《食次》曰：“粲：〔一名‘乱积’。〕用秫稻米，绢罗之。蜜和水，水蜜中半，以和米屑。厚薄令竹杓中下——先试，不下，更与水蜜。作竹杓：容一升许，其下节，概作孔。竹杓中，下沥五升铛里，膏脂煮之。熟，三分之一铛中也。”

膏环：〔一名“粔籹”。〕用秫稻米屑，水、蜜溲之，强泽如汤饼面。手搦团，可长八寸许，屈令两头相就，膏油煮之。

鸡鸭子饼：破写瓯中，不与盐。锅铛中膏油煎之，令成团饼，厚二分。全奠一。

细环饼、截饼：〔环饼一名“寒具”。截饼一名“蝎子”。〕皆须以蜜调水溲面；若无蜜，煮枣取汁；牛羊脂膏亦得；用牛羊乳亦好，令饼美脆。截饼纯用乳溲者，入口即碎，脆如凌雪。

餺𫗦：〔起面如上法。〕盘水中浸剂，于漆盘背上水作者，省脂，亦得十日软，然久停则坚。

干剂于腕上手挽作，勿著勃。入脂浮出，即急翻，以杖周正之，但任其起，勿刺令穿。熟乃出之，一面白，一面赤，轮缘亦赤，软而可爱。久停亦不坚。若待熟始翻，杖刺作孔者，泄其润气，坚硬不好。法须瓮盛，湿布盖口，则常有润泽，甚佳。任意所便，滑而且美。

水引、馎饦法：细绢筛面，以成调肉臛汁，待冷溲之。

水引：挼如箸大，一尺一断，盘中盛水浸，宜以手临铛上，挼令薄如韭叶，逐沸煮。

馎饦：挼如大指许，二寸一断，著水盆中浸，宜以手向盆旁挼使极薄，皆急火逐沸熟煮。非直光白可爱，亦自滑美殊常。

切面粥、〔一名“棋子面”。〕麸䴵粥法：刚溲面，揉令熟，大作剂，挼饼粗细如小指大。重萦于干面中，更挼如粗箸大。截断，切作方棋。簸去勃，甑里蒸之。气馏，勃尽，下著阴地净席上，薄摊令冷，挼散，勿令相粘。袋盛，举置。须即汤煮，虽作臛浇，坚而不泥。冬天一作得十日。

麸䴵：以粟饭馈，水浸，即漉著面中，以手向簸箕痛挼，令均如胡豆。拣取均者，熟蒸，曝干。须即汤煮，笊篱漉出，别作臛浇，甚滑美。得一月日停。

粉饼法：以成调肉臛汁，接沸溲英粉，〔若用粗粉，脆而不美；不以汤溲，则生不中食。〕如环饼面，先刚溲，以手痛揉，令极软熟；更以臛汁溲，令极泽铄铄然。割取牛角，似匙面大，钻作六七小孔，仅容粗麻线。若作“水引”形者，更割牛角，开四五孔，仅容韭叶。取新帛细䌷两段，各方尺半，依角大小，凿去中央，缀角著䌷。〔以钻钻之，密缀勿令漏粉。用讫，洗，举，得二十年用。〕裹盛溲粉，敛四角，临沸汤上搦出，熟煮。臛浇。若著酪中及胡麻饮中者，真类玉色，稹稹著牙，与好面不殊。〔一名“搦饼”。著酪中者，直用白汤溲之，不须肉汁。〕

豚皮饼法：〔一名“拨饼”。〕汤溲粉，令如薄粥。大铛中煮汤；以小

杓子挹粉著铜钵内，顿钵著沸汤中，以指急旋钵，令粉悉著钵中四畔。饼既成，仍挹钵倾饼著汤中，煮熟。令漉出，著冷水中。酪似豚皮。臛浇、麻、酪任意，滑而且美。

治面砂墋法：簸小麦，使无头角，水浸令液。漉出，去水，泻著面中，拌使均调。于布巾中良久挺动之，土末悉著麦，于面无损。一石面，用麦三升。

《杂五行书》曰："十月亥日食饼，令人无病。"

醴酪

煮醴酪：昔介子推怨晋文公赏从亡之劳不及己，乃隐于介休县绵上山中。其门人怜之，悬书于公门。文公寤而求之，不获，乃以火焚山。推遂抱树而死。文公以绵上之地封之，以旌善人。于今介山林木，遥望尽黑，如火烧状，又有抱树之形。世世祠祀，颇有神验。百姓哀之，忌日为之断火，煮醴酪而食之，名曰"寒食"，盖清明节前一日是也。中国流行，遂为常俗。〔然麦粥自可御暑，不必要在寒食。世有能此粥者，聊复录耳。〕

治釜令不渝法：常于谙信处买取最初铸者，铁精不渝，轻利易燃。其渝黑难燃者，皆是铁滓钝浊所致。治令不渝法：以绳急束蒿，斩两头令齐。著水釜中，以干牛屎燃釜，汤暖，以蒿三遍净洗。抒却水，干燃使热。买肥猪肉脂合皮大如手者三四段，以脂处处遍揩拭釜，察作声。复著水痛疏洗，视汁黑如墨，抒却。更脂拭，疏洗。如是十遍许，汁清无复黑，乃止；则不复渝。煮杏酪，煮饧，煮地黄染，皆须先治釜，不尔则黑恶。

煮醴法：与煮黑饧同。然须调其色泽，令汁味淳浓，赤色足者良。尤宜缓火，急则焦臭。传曰："小人之交甘若醴"，疑谓此，非醴酒也。

煮杏酪粥法：用宿䵃麦，其春种者则不中。预前一月，事麦折令精，细簸拣。作五六等，必使别均调，勿令粗细相杂，其大如胡豆者，粗细正得所。曝令极干。如上治釜讫，先煮一釜粗粥，然后净洗用之。打取杏人，以汤脱去黄皮，熟研，以水和之，绢滤取汁。汁唯淳浓便美，水多则味薄。用干牛粪燃火，先煮杏人汁，数沸，上作豚脑皱，然后下䵃麦米。唯须缓火，以匕徐徐搅之，勿令住。煮令极熟，刚淖得所，然后出之。预前多买新瓦盆子容受二斗者，抒粥著盆子中，仰头勿盖。粥色白如凝脂，米粒有类青玉。停至四月八日亦不动。渝釜令粥黑，火急则焦苦。旧盆则不渗水，覆盖则解离。其大盆盛者，数捲亦生水也。

飧饭

作粟飧法：𫗴米欲细而碎。〔碎则浊而不美。〕𫗴讫即炊。〔经宿则涩。〕淘必宜净。〔十遍以上弥佳。〕香浆和暖水浸馈，少时，以手挼，无令有块。复小停，然后壮。〔凡停馈，冬宜久，夏少时，盖以人意消息之。若不停馈，则饭坚也。〕投飧时，先调浆令甜酢适口，下热饭于浆中，尖出便止。宜少时住，勿使挠搅，待其自解散，然后捞盛，飧便滑美。〔若下饭即搅，令饭涩。〕

折粟米法：取香美好谷脱粟米一石，〔勿令有碎杂。〕于木槽内，以汤淘，脚踏；泻去沈，更踏；如此十遍，隐约有七斗米在，便止。漉出，曝干。

炊时，又净淘。下馈时，于大盆中多著冷水，必令冷彻米心，以手挼馈，良久停之。〔折米坚实，必须弱炊故也，不停则硬。〕投饭调浆，一如上法。粒似青玉，滑而且美。〔又甚坚实，竟日不饥。弱炊作酪粥者，美于粳米。〕

作寒食浆法：以三月中清明前，夜炊饭，鸡向鸣，下熟热饭于瓮中，以向满为限。数日后便酢，中饮。因家常炊次，三四日辄以新炊饭一碗酘之。每取浆，随多少即新汲冷水添之。讫夏，飧浆并不败而常满，所以为异。以二升，得解水一升，水冷清俊，有殊于凡。

令夏月饭瓮、井口边无虫法：清明节前二日夜，鸡鸣时，炊黍熟，取釜汤遍洗井口、瓮边地，则无马蚿，百虫不近井、瓮矣。甚是神验。

治旱稻赤米令饭白法：莫问冬夏，常以热汤浸米，一食久，然后以手挼之。汤冷，泻去，即以冷水淘汰，挼取白乃止。饭色洁白，无异清流之米。

又，𣈶赤稻一臼，米里著蒿叶一把，白盐一把，合𣈶之，即绝白。

《食经》曰："作面饭法：用面五升，先干蒸，搅使冷。用水一升。留一升面，减水三合；以七合水，溲四升面，以手擘解。以饭，一升面粉粉干下。稍切取，大如栗颗。讫，蒸熟。下著节中，更蒸之。"

作粳米糗糒法：取粳米，汰洒，作饭，曝令燥。捣细，磨，粗细作两种折。

粳米枣糒法：炊饭熟烂，曝令干，细筛。用枣蒸熟，迮取膏，溲糒。率一升糒，用枣一升。

崔寔曰："五用多作糒，以供出入之粮。"

菰米饭法：菰谷盛韦囊中；捣瓷器为屑，勿令作末，内韦囊中令满，板上揉之取米。一作可用升半。炊如稻米。

胡饭法：以酢瓜菹长切，脟炙肥肉，生杂菜，内饼中急卷，卷用两卷，三截，还令相就，并六断，长不过二寸。别奠"飘齑"随之。细切胡芹、蓼下酢中为"飘齑"。

《食次》曰："折米饭：生折，用冷水，用虽好，作甚难。蒯米饭。〔蒯者，背洗米令净也。〕"

素食

《食次》曰："葱韭羹法：下油水中煮葱、韭——五分切，沸俱下。与胡芹、盐、豉、研米糁——粒大如粟米。"

瓠羹：下油水中煮极熟——瓠体横切，厚三分，沸而下。与盐、豉、胡芹。累奠之。

油豉：豉三合，油一升，酢五升，姜、橘皮、葱、胡芹、盐，合和，蒸。蒸熟，更以油五升，就气上洒之。讫，即合甑覆泻瓮中。

膏煎紫菜：以燥菜下油中煎之，可食则止。擘奠如脯。

薤白蒸：秫米一石，熟舂𣈶，令米毛，不㴸。以豉三升煮之，㴸箕漉取汁，用沃米，令上谐可走虾。米释，漉出——停米豉中，夏可半日，冬可一日，出米。葱、薤等寸切，令得一石许，胡芹寸切，令得一升许，油五升，合和蒸之，可分为两甑蒸之。气馏，以豉汁五升洒之。凡三过三洒，可经一炊久。三洒豉汁，半熟，更以油五升洒之，即下。用热食。若不即食，重蒸，取气出。洒油之后，不得停灶上；则漏去油。重蒸不宜久，久亦漏油。奠讫，

以姜、椒末粉之。溲甑亦然。

酥托饭：托二斗，水一石。熬白米三升，令黄黑，合托，三沸。绢漉取法，澄清，以酥一升投中。无酥，与油二升，酥托好。一升，次“檀托”，一名“托中价”。

蜜姜：生姜一斤，净洗，刮去皮，算子切，不患长，大如细漆箸。以水二升，煮令沸，去沫。与蜜二升煮，复令沸，更去沫。碗子盛，合汁减半奠；用箸，二人共。无生姜，用干姜，法如前，唯切欲极细。

缹瓜瓠法：冬瓜、越冬、瓠，用毛未脱者，〔毛脱即坚。〕汉瓜用极大饶肉者，皆削去皮，作方脔，广一寸，长三寸。偏宜猪肉，肥羊肉亦佳；〔肉须别煮令熟，薄切。〕苏油亦好。特宜菘菜。〔芜菁、肥葵、韭等皆得。苏油，宜大用苋菜。〕细擘葱白，〔葱白欲得多于菜。无葱，薤白代之。〕浑豉、白盐、椒末。先布菜于铜铛底，次肉，〔无肉以苏油代之。〕次瓜，次瓠，次葱白、盐、豉、椒末，如是次第重布，向满为限。少下水，〔仅令相淹渍。〕缹令熟。

又缹汉瓜法：直以香酱、葱白、麻油缹之。勿下水亦好。

缹菌法：菌，一名“地鸡”，口未开，内外全白者佳；其口开里黑者，臭不堪食。其多取欲经冬者，收取，盐汁洗去土，蒸令气馏，下著屋北阴干之。当时随食者，取即汤炸去腥气，擘破。先细切葱白，和麻油，〔苏亦好。〕熬令香；复多擘葱白，浑豉、盐、椒末，与菌俱下，缹之。宜肥羊肉；鸡、猪肉亦得。肉缹者，不须苏油。〔肉亦先熟煮，薄切，重重布之如“缹瓜瓠法”，唯不著菜也。〕

缹瓜瓠、菌，虽有肉、素两法，然此物多充素食，故附素条中。

缹茄子法：用子未成者，〔子成则不好也。〕以竹刀骨刀四破之，〔用铁则渝黑。〕汤炸去腥气。细切葱白，熬油令香；〔苏弥好。〕香酱清、擘葱白与茄子俱下，缹令熟。下椒、姜末。

饧 餔

史游《急就篇》云：“馓、饴、饧”

《楚辞》曰：“粔敉、蜜饵，有餦餭。”餦餭亦饧也。

柳下惠见饴曰：“可以养老。”然则饴餭可以养老自幼，故录之也。

煮白饧法：用白牙散蘖佳；其成饼者，则不中用。用不渝釜，渝则饧黑。釜必磨治令白净，勿使有腻气。釜上加甑，以防沸溢。干蘖末五升，杀米一石。

米必细師，数十遍净淘，炊为饭。摊去热气，及暖于盆中以蘖末和之，使均调。卧于⿰酉⿱甘月瓮中，勿以手按，拨平而已。以被覆盆瓮，令暖，冬则穰茹。冬须竟日，夏即半日许，看米消减离瓮，作鱼眼沸汤以淋之，令糟上水深一尺许，乃上下水洽讫，向一食顷，使拔⿰酉⿱甘月取汁煮之。

每沸，辄益两杓。尤宜缓火，火急则焦气。盆中汁尽，量不复溢，便下甑。一人专以杓扬之，勿令住手，手住则饧黑。量熟，止火。良久，向冷，然后出之。

用梁米、稷米者，饧如水精色。

黑饧法：用青芽成饼糵。糵末一斗，杀米一石。余法同前。

琥珀饧法：小饼如棋石，内外明彻，色如琥珀。用大麦糵末一斗，杀米一石。余并同前法。

煮餔法：用黑饧糵末一斗六升，杀米一石。卧、煮如法。但以蓬子押取汁，以匕匙纥纥搅之，不须扬。

《食经》作饴法："取黍米一石，炊作黍，著盆中。糵末一斗搅和。一宿，则得一斛五斗。煎成饴。"

崔寔曰："十月，先冰冻，作凉饧，煮暴饴。"

《食次》曰："白茧糖法：熟炊秫稻米饭，及热于杵臼净者舂之为䊣，须令极熟，勿令有米粒。干为饼：法，厚二分许。日曝小燥，刀直劚为长条，广二分；乃斜裁之，大如枣核，两头尖。更曝令极燥，膏油煮之。熟，出，糖聚丸之；一丸不过五六枚。"又云："手索䊣，粗细如箭竿。日曝小燥，刀斜截，大如枣核。煮，丸，如上法。丸大如桃核。半奠，不满之。"

黄茧糖：白秫米，精舂，不簸淅，要栀子渍米取色。炊、舂为䊣；䊣加蜜。余一如白䊣。作茧，煮，及奠，如前。

笔墨

笔法：韦仲将《笔方》曰："先次以铁梳梳兔毫及羊青毛，去其秽毛，盖使不髯。茹讫，各别之。皆用梳掌痛拍整齐毫锋端，本各作扁，极令均调平好，用衣羊青毛——缩羊青毛去兔毫头下二分许。然后合扁，卷令极圆。讫，痛颉之。""以所整羊毛中截，用衣中心——名曰'笔柱'，或曰'墨池'、'承墨'。复用毫青衣羊青毛外，如作柱法，使中心齐，亦使平均。痛颉，内管中，宁随毛长者使深。宁小不大。笔之大要也。"

合墨法：好醇烟，捣讫，以细绢筛——于堈内筛去草莽若细沙、尘埃。此物至轻微，不宜露筛，喜失飞去，不可不慎。墨䴹一斤，以好胶五两，浸梣皮汁中。梣，江南樊鸡木皮也；其皮入水绿色，解胶，又益黑色。可下鸡子白一去黄——五颗。亦以真珠砂一两，麝香一两，别治，细筛，都合调。下铁臼中，宁刚不宜泽，捣三万杵，杵多益善。合墨不得过二月、九月，温时败臭，寒则难乾潼溶，见风自解碎。重不得过三二两。墨之大诀如此。宁小不大。

卷十

五谷、果蓏、菜茹非中国物产者

聊以存其名目，记其怪异耳。爰乃山泽草木任食，非人力所种者，悉附于此。

五谷《山海经》曰：“广都之野，百谷自生，冬夏播琴。”郭璞注曰：“播琴，犹言播种，方俗言也。”“爰有膏稷、膏黍、膏菽。”郭璞注曰：“言好味，滑如膏。”

《博物志》曰：“扶海洲上有草，名曰‘蒒’。其实如大麦，从七月熟，人敛获，至冬乃讫。名曰‘自然谷’，或曰‘禹余粮’。”

又曰：“地三年种蜀黍，其后七年多蛇。”

稻异物志曰：“稻，一岁夏冬再种，出交趾。”

俞益期《笺》曰：“交趾稻再熟也。”

禾《广志》曰：“梁禾，蔓生，实如葵子。米粉白如面，
可以饘粥。牛食以肥。六月种，九月熟。”

“感禾，扶疏生，实似大麦。”

“扬禾，似藋，粒细。右折右炊，停则牙生。此中国巴禾
——木稷也。”

“大禾，高丈余，子如小豆，山粟特国。”

《山海经》曰：昆仑墟，……上有木禾，长五寻，大五围。”

郭璞曰：“木禾，谷类也。”

《吕氏春秋》曰：“饭之美者，玄山之禾，不周之粟，阳
山之穄。”

《魏书》曰：“乌丸地宜青穄。”

麦《博物志》曰：“人啖麦橡，令人多力健行。”

《西域诸国志》曰：“天竺十一月六日为冬至，则麦秀。十
二月十六日为腊，腊麦熟。”

《说文》曰：“麰，周所受来麰也。”

豆《博物志》曰：“人食豆三年，则身重，行动难。恒食小豆，令人肌燥粗理。”

东墙《广志》曰：“东墙，色青黑，粒如葵子；似蓬草。十一月熟。出幽、凉、并、乌丸地。”

河西语曰：“贷我东墙，偿我田梁。”

《魏书》曰：“乌丸地宜东墙，能作白酒。”

果蓏《山海经》曰：“平丘，……百果所在。”“不周之山，……爰有嘉果：子如枣，叶如桃，黄花赤树，食之不饥。”

《吕氏春秋》曰：“常山之北，投渊之上，有百果焉，群帝所食。”〔“群帝，众帝先升遐者。”〕

《临海异物志》曰：“杨桃，似橄榄，其味甜，五月、十月熟。谚曰：‘杨桃无蹙，一岁三熟。’其色青黄，核如枣核。

《临海异物志》曰：“梅桃子，生晋安侯官县，一小树，得数十石。实大三寸，可蜜藏之。”

《临海异物志》曰：“杨摇，有七脊，子生树皮中。其体虽异，味则无奇。长四五寸，色青黄，味甘。”

《临海异物志》曰：“冬熟，如指大，正赤，其味甘，胜梅。”

“猴闼子，如指头大，其味小苦，可食。”

“关桃子，其味酸。”

“土翁子，如漆子大，熟时甜酸，其色青黑。”

“枸槽子，如指头大，正赤，其味甘。”

“鸡橘子，大如指，味甘。永宁界中有之。”

“猴总子，如小指头大，与柿相似，其味不减于柿。”

“多南子，如指大，其色紫，味甘，与梅子相似。出晋安。”

“王坛子，如枣大，其味甘。出侯官越王祭太一坛边有此果，无知其名，因见生处，遂名‘王坛’。其形小于龙眼，有似木瓜。”

《博物志》曰：“张骞使西域还，得安石榴、胡桃、蒲桃。”

刘欣期《交州记》曰：“多感子，黄色，围一寸。”

“蔗子，如瓜大，亦似柚。”

“弥子，圆而细，其味初苦后甘，食皆甘果也。”

《杜兰香传》曰：“神女降张硕。常食粟饭，并有非时果。味亦不甘，但一食，可七八日不饥。”

枣《史记·封禅书》曰：“李少君尝游海上，见安期生食枣，大如瓜。”

《东方朔传》曰：“武帝时，上林献枣。上以杖击未央殿槛，呼朔曰：‘叱叱，先生来来，先生知此箧里何物？’朔曰：‘上林献枣四十九枚。’上曰：‘何以知之？’朔曰：‘呼朔者，上也；以杖击槛，两木，林也；朔来来者，枣也，叱叱者，四十九也。’上大笑。帝赐帛十匹。”

《神异经》曰：“北方荒内，有枣林焉。其高五丈，敷张枝条一里余。子长六七寸，围过其长。熟，赤如朱。干之不缩。气味甘润，殊于常枣。食之可以安躯，益气力。”

《神仙传》曰：“吴郡沈羲，为仙人所迎上天。云：‘天上见老君，赐羲枣二枚，大如鸡子。’”

傅玄《赋》曰：“有枣若瓜，出自海滨；全生益气，服之如神。”

桃《汉旧仪》曰：“东海之内度朔山上，有桃，屈蟠三千里。其卑枝间，曰东北鬼门，万鬼所出入地。上有二神人：一曰‘荼’，二曰‘郁𣜩’，主领万鬼：鬼之恶害人者，执以苇索，以食虎。黄帝法而象之，因立桃梗于门户，上画荼、郁𣜩，持苇索以御凶鬼；画虎于门，当食鬼也。”

《风俗通》曰：“今县官以腊除夕，饰桃人，垂苇索，画虎于门，效前事也。”

《神农经》曰：“玉桃，服之长生不死。若不得早服之，临死日服之，其尸毕天地不朽。”

《神异经》曰：“东北有树，高五十丈，叶长八尺，名曰‘桃’。其子径三尺二寸，小核，味和，食之令人短寿。”

《汉武内传》曰：“西王母以七月七日降，……令侍女更索桃。须臾以玉盘盛仙桃七颗，大如鸭子，形圆色青，以呈王母。王母以四颗与帝，三枚自食。”

《汉武故事》曰：“东郡献短人，帝呼东方朔。朔至，短人因指朔谓上曰：“西王母种桃，三千年一著子。此儿不良，以三过偷之矣。’”

《广州记》曰：“庐山有山桃，大如槟榔形，色黑而味甘酢。人时登采拾，只得于上饱啖，不得持下，——迷不得返。”

《玄中记》曰：“木子大者，积石山之桃实焉，大如十斛笼。”

《甄异传》曰：“谯郡夏侯规亡后，见形还家。经庭前桃树边过，曰：‘此桃我所种，子乃美好。’其妇曰：‘人言亡者畏桃，君不畏邪？’答曰：‘桃东南枝长二尺八寸向日者，憎之；或亦不畏也。’”

《神仙传》曰：“樊夫人与夫刘纲，俱学道术，各自言胜。中庭有两大桃树，夫妻各咒其一：夫人咒者，两枝相斩击；良久，纲所咒者，桃走出篱。”

李《列异传》曰：“袁本初时，有神出河东，号‘度索君’。人共立庙。兖州苏氏母病，祷。见一人着白单衣，高冠，冠似鱼头，谓度索君曰：‘昔临庐山下，共食白李；未久，已三千年。日月易得，使人怅然！’去后，度索君曰：‘此南海君也。’”

梨《汉武内传》曰：“太上之药，有玄光梨。”

《神异经》曰：“东方有树，高百丈，叶长一丈，广六七尺，名曰‘梨’。其子径三尺，割之，瓤白如素。食之为地仙，辟谷，可入水火也。”

《神仙传》曰：“介象，吴王所徵，在武昌。速求去，不许。象言病。帝以美梨一奁赐象。须臾，象死。帝殡而埋之。以日中时死，其日晡时，到建业，以所赐梨付守苑吏种之。后吏以状闻，即发象棺，棺中有一奏符。”

柰《汉武内传》曰：“仙药之次者，有圆丘紫柰，出永昌。”

橙《异苑》曰：“南康有䕫石山，有甘、橘、橙、柚。就食其实，任意取足；持归家人啖，辄病，或颠仆失径。”

郭璞曰：“蜀中有‘给客橙’，似橘而非，若柚而芳香，夏秋花实相继，或如弹丸，或如手指。通岁食之。亦名‘卢橘’。”

橘《周官·考工记》曰：“橘逾淮而北为枳，……此地气然也。”

《吕氏春秋》曰：“果之美者，……江浦之橘。”《吴录·地理志》曰：“朱光禄为建安郡，中庭有橘，冬月于树上覆裹之，至明年春夏，色变青黑，味尤绝美。《上林赋》曰：‘卢橘夏熟’，盖近于是也。”

裴渊《广州记》曰：“罗浮山有橘，夏熟，实大如李；剥皮啖则酢，合食极甘。又有‘壶橘’，形色都是甘，但皮厚气臭，味亦不劣。”

《异物志》曰：“橘树，白花而赤实，皮馨香，又有善味。江南有之，不生他所。”

《南中八郡志》曰：“交趾特出好橘，大且甘；而不可多啖，令人下痢。”

《广州记》曰：“卢橘，皮厚，气、色、大如甘，酢多。九月正月□色，至二月，渐变为青，至夏熟。味亦不异冬时。土人呼为‘壶橘’。其类有七八种，不如吴、会橘。”

甘《广志》曰：“甘有二十一核。有成都平蒂甘，大如升，色苍黄。犍为南安县，出好黄甘。”

《荆州记》曰：“枝江有名甘。宜都郡旧江北有甘园，名‘宜都甘’。”

《湘州记》曰：“州故大城内有陶侃庙，地是贾谊故宅。谊时种甘，犹有存者。”

《风土记》曰：“甘，橘之属，滋味甜美特异者也。有黄者，有赪者，谓之‘壶甘’。”

柚《说文》曰：“柚，条也，似橙，实酢。”

《吕氏春秋》曰：“果之美者，……云梦之柚。”

《列子》曰：“吴楚之国，有大木焉，其名为‘櫾’，碧树而冬青，生实丹而味酸。食皮汁，已愤厥之疾。齐州珍之。渡淮而北，化为枳焉。”

裴渊《记》曰：“广州别有柚，号曰‘雷柚’，实如升大。”

《风土记》曰：“柚，大橘也，色黄而味酢。”

椵《尔雅》曰：“櫠，椵也。”郭璞注曰：“柚属也。子大如盂，皮厚二三寸，中似枳，供食之，少味。”

栗《神异经》曰：“东北荒中，有木高四十丈，叶长五尺，广三寸，名‘栗’。其实径三尺，其壳赤，而肉黄白，味甜。食之多，令人短气而渴。”

枇杷《广志》曰：“枇杷，冬花。实黄，大如鸡子，小者如杏，味甜酢。四月熟，出南安、犍为、宜都。”

《风土记》曰：“枇杷，叶似栗，子似蒳，十十而丛生。”

《荆州土地记》曰：“宜都出大枇杷。”

椑《西京杂记》曰：“乌椑，青椑，赤棠椑。”

“宜都出大椑”

甘蔗《说文》曰：“藷蔗也。”按书传曰：“或为“芋蔗”，或“干蔗”，或“邯睹”，或“甘蔗”，或“都蔗”，所在不同。

雩都土壤肥沃，偏宜甘蔗，味及采色，余肥所无，一节数寸长。郡以献御。

《异物志》曰：“甘蔗，远近皆有。交趾所产甘蔗特醇好，本末无薄厚，其味至均。围数寸，长丈余，颇似竹。斩而食之，既甘；迮取汁为饴饧，名之曰‘糖’，益复珍也。又煎而曝之，既凝，如冰，破如博棋，食之，入口消释，时人谓之‘石蜜’者也。”

《家政法》曰：“三月可种甘蔗。”

蔆《说文》曰：“蔆，芰也。”

《广志》曰：“巨野大蔆，大于常蔆。淮汉之南，凶年以芰为蔬，犹以预为资也。巨野，鲁薮也。”

棪《尔雅》曰：“棪，棪其也。”郭璞注曰：“棪，实似柰，赤可食。”

刘《尔雅》曰：“刘，刘杙也。”郭璞曰：“刘子，生山中。实如梨，甜酢，核坚。出交趾。”

《南方草物状》曰：“刘树，子大如李实。三月花色，仍连著实。七八月熟，其色黄，其味酢。煮蜜藏之，仍甘好。”

郁《幽·诗义疏》曰：“其树高五六尺。实大如李，正赤色，食之甜。”

“《广雅》曰：一名雀李，又名车下李，又名郁李，亦名棣，亦名薁李。’《毛诗·七月》：‘食郁及薁。’”

芡《说文》曰：“芡，鸡头也。”

《方言》曰：“北燕谓之葰，青、徐、淮、泗谓之芡，南楚江、浙之间谓之鸡头、雁头。”

《本草经》曰：“鸡头，一名雁喙。”

藷《南方草物状》曰：“甘藷，二月种，至十月乃成卵。大如鹅卵，小者如鸭卵。掘食，蒸食，其味甘甜。经久得风，乃淡泊。〔出交趾、武平、九真、兴古也。”〕

《异物志》曰：“甘藷似芋，亦有巨魁。剥去皮，肌肉正白如脂肪。南

人专食，以当米谷。〔蒸、炙皆香美。宾客酒食亦施设，有如果实也。”〕

薁《说文》曰：“薁，樱也。”

《广雅》曰：“燕薁，樱薁也。”

《诗义疏》曰：“樱薁，实大如龙眼，黑色，今‘车鞅藤实’是。《豳诗》曰：‘六月食薁’。”

杨梅《临海异物志》曰：“其子大如弹子，正赤，五月熟，似梅，味甜酸。”

《食经》藏杨梅法：“择佳完者一石，以盐一升淹之。盐入肉中，仍出，曝令乾熇。取杬皮二斤，煮取汁渍之，不加蜜渍。梅色如初，美好，可堪数岁。”

沙棠《山海经》曰：“昆仑之山，……有木焉，状如棠，黄华赤实，味如李而无核，名曰‘沙棠’。可以御水，时使不溺。”

《吕氏春秋》曰：“果之美者，沙棠之实。”

柤《山海经》曰：“盖犹之山，上有甘柤，枝干皆赤黄，白花黑实也。”

《礼·内则》曰：“柤、梨、姜、桂。”郑注曰：“柤，梨之不臧者，……皆人君羞。”

《神异经》曰：“南方大荒中有树，名曰‘柤’。二千岁作花，九千岁作实。其花色紫。高百丈，敷张自辅。叶长七尺，广四五尺，色如绿青。皮如桂，味如蜜；理如甘草，味饴。实长九围，无瓤、核，割以如凝酥。食者，寿以万二千岁。”

《风土记》曰：“柤，梨属，内坚而香。”

《西京杂记》曰：“蛮柤。”

椰《异物志》曰：“椰树，高六七丈，无枝条。叶如束蒲，在其上。实如瓠，系在于巅，若挂物焉。实外有皮如胡卢。核里有肤，白如雪，厚半寸，如猪肤，食之美于胡桃味也。肤里有汁升余，其清如水，其味美于蜜。食其肤，可以不饥；食其汁，则愈渴。又有如两眼处，俗人谓之‘越王头’。”

《南方草物状》曰：“椰，二月花色，仍连著实，房相连累，房三十或二十七、八子。十一月、十二月熟，其树黄实，俗名之为‘丹’也。”横破之，可作碗，或微长如栝蒌子，从破之，可为爵。”

《南州异物志》曰：“椰树，大三四围，长十丈，通身无枝。至百余年。有叶，状如蕨菜，长丈四五尺，皆直竦指天。其实生叶间，大如升，外皮苞之如莲状。皮中核坚。过于核，里肉正白如鸡子，著皮，而腹内空：含汁，大者含升余。实形团团然，或如爪蒌，横破之，可作爵形，并应器用，故人珍贵之。”

《广志》曰：“椰出交趾，家家种之。”

《交州记》曰：“椰子有浆。截花，以竹筒承其汁，作酒饮之，亦醉也。”

《神异经》曰：“东方荒中，有‘椰木’，高二三丈，围丈余，其枝不桥。二百岁，叶尽落而生华，花如甘瓜。花尽落而生萼，萼下生子，三岁而熟。熟后不长不减，形如寒瓜，长七八寸，径四五寸，萼覆其顶。此实不敢，万世如故。取者掐取，其留下生如初，其子形如甘瓜。瓤，甘美如蜜，食之令人有泽；不可过三升，令人醉，半日乃醒。木高，凡人不能得；唯木下有多罗树，人能缘得之。一名曰‘无叶’，一名“倚骄’。”张茂先注曰：“骑，

直上不可那也。”

槟榔俞益期《与韩康伯笺》曰：“槟榔，信南游之可观：子既非常，木亦特奇，大者三围，高者九丈。叶聚树端，房构叶下，花秀房中，子结房外。其擢穗似黍，其缀实似谷。其皮似桐而厚，其节似竹而概。其内空，其外劲，其屈如覆虹，其申如縋绳。本不大，末不小；上不倾，下不斜：调直亭亭，千百若一。步其林则寥朗，庇其阴则萧条，信可以长吟，可以远想矣。性不耐霜，不得北植，必当遐树海南；辽然万里，弗遇长者之目，自令人恨深。”

《南方草物状》曰：“槟榔，三月花色，仍连著实，实大如卵。十二月熟，其色黄；剥其子，肥强可不食，唯种作子。青其子，并壳取实曝乾之，以扶留藤、古贲灰合食之，食之即滑美。亦可生食，最快好。交趾、武平、兴古、九真有之也。”

《异物志》曰：“槟榔，若笋竹生竿，种之精硬，引茎直上，不生枝叶，其状若柱。其颠近上末五六尺间，洪洪肿起，若瘣。木焉；因坼裂，出若黍穗，无花而为实，大如桃李。又生棘针，重累其下，所以卫其实也。剖其上皮，煮其肤，熟而贯之，硬如干枣。以扶留、古贲灰并食，下气及宿食、白虫、消谷。饮啖设为口实。”

《林邑国记》曰：“槟榔树，高丈余，皮似青铜，节如桂竹，下森秀无柯，顶端有叶。叶下系数房，房缀数十子。家有数百树。”

《南州八郡志》曰：“槟榔，大如枣，色青，似莲子。彼人以为贵异，婚族好客，辄先逞此物；若邂逅不设，用相嫌恨。”

《广州记》曰：“岭外槟榔，小于交趾者，而大于蒳子，土人亦呼为‘槟榔’。”

廉姜《广雅》曰：“蔟葰，廉姜也。”

《吴录》曰：“始安多廉姜。”

《食经》曰：“藏姜法：蜜煮乌梅，去滓，以渍廉姜，再三宿，色黄赤如琥珀。多年不坏。”

枸橼裴渊《广州记》曰：“枸橼，树似橘，实如柚大而倍长，味奇酢。皮以蜜煮为糁。”

《异物志》曰：“枸橼，似橘，大如饭筥。皮有香。味不美。可以浣治葛、苎，若酸浆。”

鬼目《广志》曰：“鬼目似梅，南人以饮酒。”

《南方草物状》曰：“鬼目树，大者如李，小者如鸭子。二月花色，仍连著实。七八月熟。其色黄，味酸；以蜜煮之，滋味柔嘉。交趾、武平、兴古、九真有之也。”

裴渊《广州记》曰：“鬼目、益知，直尔不可啖，可为浆也。”

《吴志》曰：“孙皓时有鬼目菜，生工人黄耇家。依缘枣树，长丈余，叶广四寸，厚三分。”

顾微《广州记》曰：“鬼目，树似棠梨，叶如楮，皮白，树高。大如木瓜，而小邪倾，不周正，味酢。九月熟。”

“又有‘草昧子’，亦如之。亦可为糁用。其草似鬼目。”

橄榄《广志》曰：“橄榄，大如鸡子，交州以饮酒。”

《南方草物状》曰：“橄榄子，大如枣，大如鸡子。二月花色，仍连著实。八月、九月熟。生食味酢，蜜藏仍甜。”《临海异物志》曰：“余甘子，如梭形。初入口，舌涩；后饮水，更甘。大于梅实核，两头锐。东岳呼‘余

甘’、‘柯榄’，同一果耳。”

《南越志》曰：“博罗县有合成树，十围，去地二丈，分为三衢：东向一衢，木威，叶似楝，子如橄榄而硬，削去皮，南人以为糁。南向一衢，橄榄。西向一衢，‘三丈’。三丈树，岭北之猴□也。”

龙眼《广雅》曰：“益智，龙眼也。”

《广志》曰：“龙眼树，叶似荔支，蔓延，缘木生。子如酸枣，色黑，纯甜无酸。七月熟。”

《吴氏本草》曰：“龙眼，一名‘益智’，一名‘比目’。”

椹《汉武内传》：“西王母曰：‘上仙之药，有扶桑丹椹。’”

荔支《广志》曰：“荔支，树高五六丈，如桂树，绿叶蓬蓬，冬夏郁茂。青华朱实，实大如鸡子，核黄黑，似熟莲子，实白如肪，甘而多汁，似安石榴，有甜酢者。夏至日将已时，翕然俱赤，则可食也。一树下子百斛。”

“犍为僰道、南广荔支熟时，百鸟肥。其名之曰‘焦核’，小次曰‘春花’，次曰‘胡偈’：此三种为美。似‘鳖卵’，大而酸，以为醢和。率生稻田间。”

《异物志》曰：“荔支为异：多汁，味甘绝口，又小酸，所以成其味。可饱食，不可使厌。生时，大如鸡子，其肤光泽。皮中食，乾则焦小，则肌核不如生时奇。四月始熟也。”

益智《广志》曰：“益智，叶似蘘荷，长丈余。其根上有小枝，高八九寸，无花萼，其子丛生著之，大如枣，肉瓣黑，皮白。核小者，曰‘益智’，含之隔涎濊。山万寿，亦生交趾。”

《南方草物状》曰：“益智，子如笔毫，长七八分。二月花色。仍连著实。五六月热。味辛，杂五味中，芬芳。亦可盐曝。”

《异物志》曰：“益智，类薏苡。实长寸许，如枳椇子。味辛辣，饮酒食之佳。”

《广州记》曰：“益智，叶如蓑荷，茎如竹箭。子从心中出，一枚有十子。子内白滑，四破去之，取外皮，蜜煮为糁，味辛。”

桶《广志》曰：“桶子，似木瓜，生树木。”

《南方草物状》曰：“桶子，大如鸡卵。三月花色，仍连著实。八九月熟。采取，盐酸沤之，其味酸酢；以蜜藏，滋味甜美。出交趾。”

刘欣期《交州记》曰：“桶子如桃。”

蒳子竺法真《登罗浮山疏》曰：“山槟榔，一名‘蒳子’。干似蔗，叶类柞。一丛十余干，干生十房，房底数百子。四月采。”

豆蔻《南方草物状》曰：“豆蔻树，大如李。二月花色，仍连着实，子相连累。其核根芬芳，成壳。七月八月熟。曝乾，剥食，核味辛，香五味。出兴古。”

刘欣期《交州记》曰：“豆蔻似杬树。”

环氏《吴记》曰：“黄初二年，魏来求豆蔻。”

榠《广志》曰：“榠查，子甚酢。出西方。”

馀甘《异物志》曰：“馀甘，大小如弹丸，视之理如定陶瓜。初入口，苦涩；咽之，口中乃更甜美足味。盐蒸之，尤美，可多食。”

蒟子《广志》曰：“蒟子，蔓生，依树。子似桑椹，长数寸，色黑，辛如姜。以盐淹之，下气、消谷。生南安。”

芭蕉《广志》曰：“芭蕉，一曰‘芭菹’，或曰‘甘蕉’。茎如荷、芋，

重皮相裹，大如盂升。叶广二尺，长一丈。子有角，子长六七寸，有蒂三四寸，角著蒂生，为行列，两两共对，若相抱形。剥其上皮，色黄白，味似蒲萄，甜而脆，亦饱人。其根大如芋魁，大一石，青色。其茎解散如丝，织以为葛，谓之‘蕉葛’。虽脆而好，色黄白，不如葛色。出交趾、建安。”

《南方异物志》曰：“甘蕉，草类，望之如树。株大者，一围馀。叶长一丈，或七八尺，广尺馀。华大如酒杯，形色如芙蓉。茎末百馀子，大名为房。根似芋魁，大者如车毂。实随华，每华下阖，各有六子，先后相次，子不俱生，华不俱落。

“此蕉有三种：一种，子大如拇指，长而锐，有似羊角，名‘羊角蕉’，味最甘好。一种，子大如鸡卵，有似牛乳，味微减羊角蕉。一种，蕉大如藕，长六七寸，形正方，名‘方蕉’，少甘，味最弱。

“其茎如芋，取，濩而煮之，则如丝，可纺绩也。”

《异物志》曰：“芭蕉，叶大如筵席。其茎如芋，取，濩而煮之，则如丝，可纺绩，女工以为絺绤，则今‘交趾葛’也。其内心如蒜鹄头生，大如合柈。因为实房，著其心齐；一房有数十枚。其实皮赤如火，剖之中黑。剥其皮，食其肉，如饴蜜，甚美。食之四五枚，可饱，而馀糍味，犹在齿牙间，一名‘甘蕉’。”

顾微《广州记》曰：“甘蕉，与吴花、实、根、叶不异，直是南土暖，不经霜冻，四时花叶展。其熟，甘；未熟时，亦苦涩。”

扶留《吴录·地理志》曰：“始兴有扶留藤，缘木而生。味辛，可以食槟榔。”

《蜀记》曰：“扶留木，根大如箸，视之似柳根。又有蛤，名‘古贲’，生水中，下，烧以为灰，曰‘牡砺粉’。先以槟榔著口中，又取扶留藤长一寸，古贲灰少许，同嚼之，除胸中恶气。”

《异物志》曰：“古贲灰，牡砺灰也。与扶留、槟榔三物合食，然后善也。扶留藤，似木防己。扶留、槟榔，所生相去远，为物甚异而相成。俗曰：‘槟榔扶留，可以忘忧。’”

《交州记》曰：“扶留有三种：一名‘获扶留’，其根香美；一名‘南扶留’，叶青，味辛；一名‘扶留藤’，味亦辛。”

顾微《广州记》曰：“扶留藤，缘树生，其花实，即蒟也，可以为酱。”

菜茹《吕氏春秋》曰：“菜之美者：……寿木之华；括姑之东，中容之国，有赤木、玄木之叶焉；〔“括姑，山名。赤木、玄木，其叶皆可食。”〕馀瞀之南，南极之崖，有菜名曰‘嘉树’，其色若碧。”〔“馀瞀，南方山名。有嘉美之菜，故曰‘嘉’，食之而灵。若碧，青色。”〕

《汉武内传》：“西王母曰：‘上仙之药，有碧海琅菜。’”

韭：“西王母曰：‘仙次药，有八纮赤韭。’”

葱：“西王母曰：‘上药，玄都绮葱。’”

薤：《列仙传》曰：“务光服蒲薤根。”

蒜：《说文》曰：“菜之美者，云梦之薫菜。”

姜：《吕氏春秋》曰：“和之美者，蜀郡杨朴之姜。”〔“杨朴，地名。”〕

葵：《管子》曰：“桓公……北伐山戎，出冬葵……，布之天下。”《列仙传》曰：“丁次卿为辽东丁家作人。丁氏尝使买葵，冬得生葵。问：‘冬何得此葵？’云：‘从日南买来。’”

《吕氏春秋》：“菜之美者，具区之菁”者也。

鹿角：《南越志》曰：“猴葵，色赤，生石上。南越谓之‘鹿角’。”

罗勒：《游名山志》曰：“步廊山有一树，如椒，而气是罗勒，土人谓为‘山罗勒’也。”

葙：《广志》曰：“葙，根以为菹，香辛。”

紫菜：“吴都海边诸山，悉生紫菜。”又《吴都赋》云：“纶组紫菜”也。《尔雅》注云：“纶，今有秩啬夫所带纠青丝纶。组，绶也。海中草，生彩理有象之者，因以名焉。”

芹：《吕氏春秋》曰：“菜之美者，云梦之芹。”

优殿：《南方草物状》曰：“合浦有菜名‘优殿’，以豆酱汁茹食之，甚香美可食。”

雍：《广州记》云：“雍菜，生水中，可以为菹也。”

冬风：《广州记》云：“冬风菜，陆生，宜配肉作羹也。”

[illegible]：《字林》曰：“[illegible]菜，生水中。”

𦼮菜：“音罕，味辛。”

[illegible]：“《吕氏春秋》曰：‘菜之美者，有云梦之[illegible]。’”

荶：“似蒜，生水中。”

莛菜：“音谨，似蒿也。”

[illegible]菜：“紫色，有藤。”

[illegible]菜：“叶似竹，生水旁。”

[illegible]菜：“叶似竹，生水旁。”

[illegible]菜：“似蕨。”

[illegible]菜：“似蕨，生水中。”

蕨菜：“[illegible]也。《诗疏》曰：‘秦国谓之蕨，齐鲁谓之[illegible]。’”

堇菜：“似蒜，生水边。”

[illegible]菜：“似‘[illegible]荃菜’也。一曰：‘染草。’”

蓶菜：“音唯。似乌韭而黄。”

[illegible]菜：“生水中，大叶。”

[illegible]：“根似芋，可食。”又云：“‘署预’别名。”

荷：《尔雅》云：“荷，芙渠也。……其实，莲。其根，藕。”

竹《山海经》曰：“嶓冢之山，……多桃枝、钩端竹。”

“云山……有桂竹，甚毒，伤人必死。”〔“今始兴郡出筀竹，大者围二尺，长四丈。交趾有篥竹，实中，劲强，有毒，锐似刺，虎中之则死，亦此类。”〕

“龟山……多扶竹。”〔“扶竹，筇竹也。”〕

《汉书》：“竹大者，一节受一斛，小者数斗，以为柙榼。”

“邛都高节竹，可为杖，所谓‘邛竹’。”

《尚书》曰：“杨州，……厥贡……篠、荡。……荆州，…厥贡……箘、簵。”〔注云：“篠，竹箭；荡，大竹。”“箘、簵，皆美竹，出云梦之泽。”〕

《礼斗威仪》曰：“君乘土而王，其政太平，[illegible]竹、紫脱常生。”〔其注曰：“紫脱，北方物。”〕

《南方草物状》曰：“由梧竹，吏民家种之，长三四丈，围一尺八九寸，作屋柱。出交趾。”

《魏志》云："倭国，竹有条、干。"

《神异经》曰："南山荒中有沛竹，长百丈，围三丈五六尺，厚八九寸，可为大船。其子美，食之可以已疮疠。"〔张茂先注曰："子，笋也。"〕

《外国图》曰："高阳氏有同产而为夫妇者，帝怒放之，于是相抱而死。有神鸟以不死竹覆之。七年，男女皆活。同颈异头，共身四足，是为蒙双民。"

《广州记》曰："石麻之竹，劲而利，削以为刀，切象皮如切芋。"

《博物志》云："洞庭之山，尧帝之二女常泣，以其涕挥竹，竹尽成斑。"〔"下隽县有竹，皮不斑，即刮去皮，乃见。"〕

《华阳国志》云："有竹王者，兴于⿰日豕水。有一女浣于水滨，有三节大竹，流入女足间，推之不去。闻有儿声，持归，破竹，得男。长养，有武才，遂雄夷狄，氏竹为姓。所破竹，于野成林，今王祠竹林是也。"

《风土记》曰："阳羡县有袁君冢坛边，有数林大竹，并高二三丈。枝皆两披，下扫坛上，常洁净也。"

盛弘之《荆州记》曰："临贺谢休县东山有大竹数十围，长数丈。有小竹生旁，皆四五尺围。下有盘石，径四五丈，极高，方正青滑，如弹棋局。两竹屈垂，拂扫其土，初无尘秽。未至数十里，闻风吹此竹，如箫管之音。"

《异物志》曰："有竹曰'⿱竹畐'，其大数围，节间相去局促，中实满坚强，以为柱榱。"

《南方异物志》曰："棘竹，有刺，长七八丈，大如瓮。"

曹毗《湘中赋》曰："竹则篔筜、白、乌，实中、绀族。滨荣幽渚，繁宗隈曲；萋蒨陵丘，菱逮重谷。"

王彪之《闽中赋》曰："竹则苞甜、赤苦，缥箭、斑弓。度也推节，征合实中。篔筜函人，桃枝育虫。缃箬、素笋，彤竿、绿筒。"〔"篔筜竹，节中有物，长数寸，正似世人形，俗说相传云'竹人'，时有得者。育虫，谓竹⿰𠂤畾，竹中皆有耳。因说桃枝，可得寄信。"〕

《神仙传》曰："壶公欲与费长房俱去，长房畏家人觉。公乃画一青竹，戒曰：'卿可归家称病，以此竹置卿卧处，默然便来还。'房如言。家人见此竹，是房尸，哭泣行丧。"

《南越志》云："罗浮山生竹，皆七八寸围，节长一二丈，谓之'龙钟竹'。

《孝经河图》曰："少室之山，有筜爨器竹，堪为釜甑。"

"安思县多苦竹，竹之丑有四：有青苦者，白苦者，紫苦者，黄苦者。"

竺法真《登罗浮山疏》曰："又有筋竹，色如黄色。"

《晋起居注》曰："惠帝二年，巴西郡竹生紫色花，结实如麦，皮青，中米白，味甘。"

《吴录》曰："日南有篥竹，劲利，削为矛。"

《临海异物志》曰："狗竹，毛在节间。"

《字林》："⿱竹耳，竹，头有父文。"

"芜，竹，黑皮，竹浮有文。"

"⿱竹贛音感，竹，有毛。"

"篓，竹，实中。"

笋《吕氏春秋》曰："和之美者，越簵之菌。"高诱注曰："菌，竹笋也。"

《吴录》曰：“鄱阳有笋竹，冬月生。”

《笋谱》曰：“鸡胫竹，笋肥美。”

《东观汉记》曰：“马援至荔浦，见冬笋名‘苞’。上言‘《禹贡》厥苞橘柚，疑谓是也。其味美于春夏。’”

荼《尔雅》曰：“荼，苦菜。”“可食。”

《诗义疏》曰：“山田苦菜甜，所谓‘堇、荼如饴’。”

蒿《尔雅》曰：“蒿，菣也。”“蘩，皤蒿也。”注云：“今人呼青蒿香、中炙啖者为菣。”“蘩，白蒿。”

《礼外篇》曰：“周时德泽洽和，蒿茂大，以为宫柱，名曰‘蒿宫’。”

《神仙服食经》曰：“‘七禽方’，十一月采旁勃。旁勃，白蒿也。白兔食之，寿八百年。”

菖蒲《春秋传》曰：“僖公……三十年，……使周阅来聘，飨有昌歜。”杜预曰：“昌蒲菹也。”

《神仙传》云：“王兴者，阳城越人也。汉武帝上嵩高，忽见仙人长二丈，耳出头下垂肩。帝礼而问之。仙人曰：‘吾九疑人也。闻嵩岳有石上菖蒲，一寸九节，可以长生，故来采之。’忽然不见。帝谓侍臣曰：“彼非欲服食者，以此喻朕耳。’乃采菖蒲服之。帝服之烦闷，乃止。兴服不止，遂以长生。”

薇《召南·诗》曰：“陟彼南山，言采其薇。”《诗义疏》云：“薇，山菜也，茎叶皆如小豆。藿，可羹，亦可生食之。今官园种之，以供宗庙祭祀也。”

萍《尔雅》曰：“萍，苹也。其大者蘋。”

《吕氏春秋》曰：“菜之美者，昆仑之　。”

石落《尔雅》曰：“藫，石衣。”郭璞曰：“水落也，一名‘石发’。江东食之。或曰：‘藫叶似薤而大，生水底，亦可食。”

胡葸《尔雅》云：“菤耳雅苓耳。”《广雅》云：“枲耳也，亦云胡枲。“郭璞曰：“胡荾也，江东呼为‘常枲’。”

《周南》曰：“采采卷耳。”毛云：“苓耳也。”注云：“胡荾也。”《诗义疏》曰：“苓，似胡荽，白花，细茎，蔓而生。可鬻为茹，滑而少味。四月中生子，如妇人耳珰，或云‘耳珰草’。幽州人谓之‘爵耳’。”

《博物志》：“洛中有驱羊入蜀，胡葸子著羊毛，蜀人取种，因名‘羊负来’。”

承露《尔雅》曰：“蒤葵，蘩露。”注曰：“承露也，大茎小叶，花紫黄色。实可食。”

凫茈樊光曰：“泽草，可食也。”

堇《尔雅》曰：“啮，苦堇也。”注曰：“今堇葵也，叶似柳，子如米，灼食之，滑。”

《广志》曰：“瀹为羹。语曰：‘夏荁秋堇滑如粉。’”

芸《礼记》云：“仲冬之月，……芸始生。”郑玄注云：“香草。”

《吕氏春秋》曰：“菜之美者，阳华之芸。”

《仓颉解诂》曰：“芸蒿，叶似斜蒿，可食。春秋有白蒻，可食之。”

莪蒿《诗》曰：“菁菁者莪。”“莪，萝蒿也。”《义疏》云：“莪生泽田渐洳处，叶似斜蒿，细科。二月中生。茎叶可食，又可蒸，香美，味颇似蒌蒿。”

葍《尔雅》云：“葍，藑茅也。”郭璞曰：“葍，大叶白华，根如正白，可啖。”“葍，华有赤者为藑；藑一种耳。亦如陵苕，异名。”

《诗》曰：“言采其葍。”毛云：“恶菜也。”《义疏》曰：“河东关内谓之‘葍’，幽，充谓之‘燕葍’，一名‘爵弁’，一名‘藑’。根正白，著热灰中，温啖之。饥荒可蒸以御饥。汉祭甘泉或用之。其体有两种：一种茎叶细而香，一种茎赤有臭气。”

《风土记》曰：“葍，蔓生，被树而升，紫黄色。子大如牛角，形如蟦，二三同蒂，长七八寸，味甜如蜜。其大者名‘林’。”

《夏统别传》注：“获，葍也，一名‘甘获’。正圆，赤，粗似橘。”

苹《尔雅》云：“苹，藾萧。”注曰：“藾蒿也，初生亦可食。”

《诗》曰：“食野之苹。”《诗疏》云：“藾萧，青白色，茎似蓍而轻脆。始生可食，又可蒸也。”

土瓜《尔雅》云：“菲，芴。”注曰：“即土瓜也。”

《本草》云：“王瓜，……一名土瓜。”

《卫诗》曰：“采葑采菲，无以下体。”毛云：“菲，芴也。”《义疏》云：“菲，似葍，茎粗，叶厚而长，有毛。三月中，蒸为茹，滑美，亦可作羹。《尔雅》谓之‘葸菜’。郭璞注云：‘菲草，生下湿地，似芜菁，华紫赤色，可食。’今河南谓之‘宿菜’。”

苕《尔雅》云：“苕，陵苕。黄华，蔈；白华，茇。”孙炎云：“苕华色异名者。”

《广志》云：“苕草，色青黄，紫华。十二月稻下种之，蔓延殷盛，可以美田。叶可食。”

《陈诗》曰：“邛有旨苕。”《诗义疏》云：“苕饶也，幽州谓之‘翘饶’。蔓生，茎如豋豆而细，叶似蒺藜而青。其茎叶绿色，可生啖，味如小豆藿。”

荠《尔雅》曰：“菥蓂，大荠也。”犍为舍人注曰：“荠有小，故言大荠。”郭璞注云：“似荠，叶细，俗呼‘老荠’。”

藻《诗》曰：“于以采藻。”注曰：“聚藻也。”《诗义疏》曰：“藻，水草也，生水底。有二种：其一种，叶如鸡苏，茎大似箸，可长四五尺；一种茎大如钗股，叶如蓬，谓之‘聚藻’。此二藻皆可食。煮熟，挼去腥气，米面糁蒸为茹，佳美。荆扬人饥荒以当谷食。”

蒋《广雅》云：“蒋，菰也。其米谓之‘雕胡’。”

《广志》曰：“菰可食。以作席，温于蒲。生南方。”

《食经》云：“藏菰法：好择之，以蟹眼汤煮之，盐薄洒，抑著燥器中，密涂稍用。”

羊蹄《诗》云：“言采其蓫。”毛云：“恶菜也。”《诗义疏》曰：“今羊蹄。似芦菔，茎赤。煮为菇，滑而不美。多啖令人下痢。幽、扬谓之‘蓫’，一名‘蓨’，亦食之。”

菟葵《尔雅》曰：“莃，菟葵也。郭璞注云：“颇似葵而叶小，状如藜，有毛。汋啖之，滑。”

鹿豆《尔雅》曰：“蔨，鹿藿。其实，莥。”郭璞云：“今鹿豆也，叶似大豆，根黄而香，蔓延生。”

藤《尔雅》曰：“诸虑，山櫐”郭璞云：“今江东呼櫐为藤，似葛而粗

大。”

“欇，虎櫐。”今虎豆也。缠蔓林树而生，荚有毛刺。江东呼为‘檵欇’。

《诗义疏》曰：“櫐，苣荒也，似燕薁，连蔓生，叶白色，子赤可食，酢而不美。幽州谓之‘椎櫐’。”

《山海经》曰：“毕山，其上……多櫐。”郭璞注曰：“今虎豆、狸豆之属。”

《南方草物状》曰：“沈滕，生子大如齐瓯。正月华色，仍连著实。十月，腊月熟，色赤。生食之，甜酢。生交趾。”

“毦藤，生山中，大小如苹蒿，蔓衍生。人采取，剥之以作毦；然不多。出合浦、兴古。”

“蕳子藤，生缘树木。正月、二月华色，四月、五月熟。实如梨，赤如雄鸡冠，核如鱼鳞。取，生食之，淡泊无甘苦。出交止、合浦。”

“野聚藤，缘树木。二月华色，仍连著实。五六月熟。子大如羹瓯。里民煮食。其味甜酢。出苍梧。”

“椒藤，生金封山。乌浒人往往卖之。其色赤。——又云，以草染之。——出兴古。”

《异物志》曰：“葭蒲，藤类，蔓延他树，以自长养。子如莲菆，著枝格间，一日作扶相连。实外有壳，果又无核。剥而食之，甜美。食之不饥。”

《交州记》曰：“含水藤，破之得水。行者资以止渴。”

《临海异物志》曰：“钟藤，附树作根，软弱，须缘树而作上下条。此藤缠裹树，树死，且有恶汁，尤令速朽也。藤咸成树，若木自然，大者或至十五围。”

《异物志》曰：“萪藤，围数寸，重于竹，可为杖。篾以缚船，及以为席，胜竹也。”

顾微《广州记》曰：“萪，如栟榈，叶疏；外皮青，多棘刺。高五六丈者，如五六寸竹；小者如笔管竹。破其外青皮，得白心，即萪藤。

“藤类有十许种：续断草，藤也，一曰‘诺藤’，一曰‘水藤’。山行渴，则断取汁饮之。治人体有损绝。沐则长发。去地一丈断之，辄更生根至地，永不死。

“刀陈岭有膏藤，津汁软滑，无物能比。”

“柔萪藤，有子。子极酢。为菜滑，无物能比。”

藜《诗》云：“北山有莱。”《义疏》云：“莱，藜也，茎叶皆似‘菉，王刍’。今兖州人蒸以为茹，谓之‘莱蒸’。谯、沛人谓鸡苏为莱，故《三仓》云：‘莱、茱萸’，此二草异而名同。”

蔫《广志》云：“蔫子，生可食。”

藨《广志》云：“三藨，似翦羽，长三四寸；皮肥细，缃色。以蜜藏之，味甜酸，可以为酒啖。出交州。正月中熟。”

《异物志》曰：“藨实虽名‘三藨’，或有五六，长短四五寸，藨头之间正岩。以正月中熟，正黄，多汁。其味少酢，藏之益美。”

《广州记》曰：“三藨块酢，新说蜜为糁，乃美。”

蘧蔬《尔雅》曰：“山隧，蘧蔬。”郭璞注云：“蘧蔬，似土菌，生‘菰草’中。今江东啖之，甜滑。”

芙《尔雅》曰：“钩，蘧”。郭璞云：“大如拇指，中空，茎头有台，

似蓟。初生可食。”

菋《尔雅》曰：“葂，萹蓄。”郭璞云：“似小藜，赤茎节，好生道旁。可食，又杀虫。”

芜《尔雅》曰：“须，薞芜。”郭璞注云：“薞芜，似羊蹄，叶细，味酢，可食。”

隐葱《尔雅》云：“蒡，隐葱。”郭璞云：“似苏，有毛，今江东呼为隐葱。藏以为菹，亦可瀹食。”

守气《尔雅》曰：“皇，守田。”郭璞注曰：“似燕麦。子如雕胡米，可食。生废田中。一名‘守气’。”

地榆《神仙服食经》云：“地榆，一名‘玉札’。北方难得，故尹公度曰：“宁得一斤地榆，不用明月珠。’其实黑如豉，北方呼‘豉’为‘札’，当言‘玉豉’。与五茄煮，服之可神仙。是以西域真人曰：‘何以支长久？食石畜金盐；何以得长寿？食石用玉豉。’此草雾而不濡，太阳气盛也，铄玉烂石。炙其根作饮，如茗气。其汁酿酒，治风痹，补脑。”

《广志》曰：“地榆可生食。”

人苋《尔雅》曰：“蒉，赤苋。”郭璞云：“今人苋赤茎者。”

莓《尔雅》曰：“箭，山莓。”郭璞云：“今之木莓也，实似藨莓而大，可食。”

鹿葱《风土记》曰：“宜男，草也，高六尺，花如莲。怀妊人带佩，必生男。”

陈思王《宜男花颂》云：“世人有女求男，取此草食之，尤良。”

嵇含《宜男花赋序》云：“宜男花者，荆楚之俗，号曰：‘鹿葱’。可以荐宗庙。称名则义过‘马舄’焉。”

蒌蒿《尔雅》曰：“购，商蒌。”郭璞注云：“商蒌，蒌蒿也。生下田。初出可啖。江东用羹鱼。”

藨《尔雅》曰：“藨，藨。”郭璞注曰：“璞即莓也。江东呼‘璞莓’。子似覆舄而大，赤，酢甜可啖。”

藄《尔雅》曰：“藄，月尔。”郭璞注云：“即紫璞也，似蕨，可食。”

《诗疏》曰：“藄菜也。叶狭，长二尺，食之微苦，即今英菜也。《诗》曰：‘彼汾沮洳，言采其英。’”〔一本作“莫”。〕

覆葐《尔雅》曰：“堇，葜葐。”郭璞云：“覆葐也，实似莓而小，亦可食。”

翘摇《尔雅》曰：“柱夫，摇车。”郭璞注曰：“蔓生，细叶，紫华。可食。俗呼‘翘摇车’。”

乌蓲《尔雅》曰：“菼，薍也。”郭璞云：“似苇而小，实中。江东呼为‘乌蓲’。”

《诗》曰：“葭、菼揭揭。”毛云：“葭、芦；菼，薍。”《义疏》云：“薍，或谓之荻；至秋坚成即刈，谓之‘萑’。三月中生。初生其心挺出，其下本大如箸，上锐而细，有黄黑勃，著之污人手。把取正白，啖之甜脆。一名‘蓫薚’。扬州谓之‘马尾’。故《尔雅》云：‘蓫，蕮，马尾也。’幽州谓之‘旨苹’。”

𣘻《尔雅》曰：“檟，苦荼。”郭璞曰：“树小似栀子。冬生叶，可煮

作羹饮。今呼早采者为‘茶’，晚取者为‘茗’。一名‘荈’。蜀人名之‘苦茶’。”

《荆州地记》曰：“浮陵茶最好。”

《博物志》曰：“饮真茶，令人少眠。”

荆葵《尔雅》曰：“荍，蚍衃。”郭璞曰：“似葵，紫色。”

《诗义疏》曰：“一名‘芘芣’。华紫绿色，可食，似芜菁，微苦。《陈诗》曰：‘视尔如荍。’”

窃衣《尔雅》曰：“蘮，蒘，窃衣。”孙炎云：“似芹，江河间食之。实如麦，两两相合，有毛，著人衣。其华著人衣，故曰‘窃衣’。”

东风《广州记》云：“东风，华叶似‘落娠妇’，茎紫。宜肥肉作羹，味如酪，香气似马兰。”

堇《字林》云：“草似冬蓝。蒸食之，酢。”

葜“木耳也。”

按木耳，煮而细切之，和以姜、橘，可为菹，滑美。

莓“莓，草实，亦可食。”

荁“荁，干堇也。”

蕲蕲，《字林》曰：“草，生水中，其花可食。”

木《庄子》曰：“楚之南，有冥泠〔一本作“灵”〕者，以五百岁为春，五百岁为秋。”司马彪曰：“木，生江南，千岁为一年。”

《皇览·冢记》曰：“孔子冢茔中树数百，皆异种，鲁人世世无能名者。人传言：孔子弟子，异国人，持其国树来种之。故有柞、枌、雒离、女贞、五味、毚檀之树。”

《齐地记》曰：“东方有‘不灰木’。”

桑《山海经》曰：“宣山，……有桑，大五十尺，其枝四衢。〔“言枝交互四出。”〕其叶大尺，赤理，黄花，青叶。名曰‘帝女之桑’。〔“妇人主蚕，故以名桑。”〕

《十洲记》曰：“扶桑，在碧海中。上有大帝宫，东王所治。有椹桑树，长数千丈，三千余围。两树同根，更相依倚，故曰‘扶桑’。仙人食其椹，体作金色。其树虽大，椹如中夏桑椹也，但稀而赤色。九千岁一生实，味甘香。”

《括地图》曰：“昔乌先生避世于芒尚山，其子居焉。化民食桑，三十七年，以丝自裹；九年生翼，九年而死，其桑长千仞，盖蚕类也。去琅邪二万六千里。”

《玄中记》云：“在下之高者，‘扶桑’无枝木焉：上至天，盘蜿而下屈，通三泉也。”

棠棣《诗》曰：“棠棣之华，萼不韡韡。”《诗义疏》云：“承花者曰萼。其实似樱桃、薁；麦时熟，食美。北方呼之‘相思’也。”

《说文》曰：“棠棣，如李而小，子如樱桃。”

棫《尔雅》云：“棫，白棫。”注曰：“桵，小木，丛生，有刺。实如耳珰，紫赤，可食。”

栎《尔雅》曰：“栎，其实梂。”郭璞注云：“有梂汇自裹。”孙炎云：“栎实，橡也。”

周处《风土记》云：“《史记》曰：‘舜耕于历山。’而始宁、邳、郯

二县界上，舜所耕田，在于山下，多柞树。吴越之间，名柞为栎，故曰‘历山’。”

桂《广志》曰：“桂，出合浦。其生必高山之岭，冬夏常青。其类自为林，林间无杂树。”

《吴氏木草》曰：“桂，一名‘止唾’。”

《淮南万毕术》曰：“结桂用葱。”

木绵《吴录·地理志》曰：“交趾安定县有木绵，树高丈。实如酒杯，口有绵，如蚕之绵也。又可作布，名曰‘白緤’，一名‘毛布’。”

欀木《吴录·地理志》曰：“交趾有欀木木。其皮中有如白米屑者，干捣之，以水淋之，似面，可作饼。”

仙树《西河旧事》曰：“祁连山有仙树。人行山中，以疗饥渴者，辄得之。饱不得持去。平居时，亦不得见。”

莎木《广志》曰：“莎树多枝叶，叶两边行列，若飞鸟之翼。其面色白。树收面不过一斛。”

《蜀志记》曰：“莎树出面，一树出一石。正白而味似桄榔。出兴古。”

槃多裴渊《广州记》曰：“槃多树，不花而结实。实从皮中出。自根著子至杪，如橘大。食之。过熟，内许生蜜。一树者，皆有数十。”

《嵩山记》曰：“嵩寺中忽有思惟树，即贝多也。有人坐贝多树下思惟，因以名焉。汉道士从外国来，将子于山西脚下种，极高大。今有四树，一年三花。”

缃顾微《广州记》曰：“缃，叶、子并似椒；味如罗勒。岭北呼为‘木罗勒’。”

娑罗盛弘之《荆州记》曰：“巴陵县南有寺，僧房床下，忽生一木，随生旬日，势凌轩栋。道人移房避之，木长便迟，但极晚秀。有外国沙门见之：‘名为娑罗也。彼僧所憩之荫，常著花，细白如雪。’元嘉十一年，忽生一花，状如芙蓉。”

榕《南州异物志》曰：“榕木，初生少时，缘榑他树，如外方扶芳藤形，不能自立根本，缘绕他木，傍作连结，如罗网相络，然后皮理连合，郁茂扶疏，高六七丈。”

杜芳《南州异物志》曰：“杜芳，藤形，不能自立根本，

缘绕他木作房，藤连结如罗网相罥，然后皮理连合，郁茂成树。所托树既死，然后扶疏六七丈也。”

摩厨《南州异物志》曰：“木有摩厨，生于斯调国。其汁肥润，其泽如脂膏，馨香馥郁，可以煎熬食物，香美如中国用油。”

都句刘欣期《交州记》曰：“都句树，似栟榈。木中出屑如面，可啖。”

木豆《交州记》曰：“木豆，出徐闻。子美，似乌豆。枝叶类柳。一年种，数年采。”

木堇《庄子》曰：“上古有椿者，以八千岁为春，八千岁为秋。”司马彪曰：“木堇也，以万六千岁为一年，一名“蕣椿’。”

傅玄《朝华赋序》曰：“朝华，丽木也，或谓之‘洽容’，或曰‘爱老’。”

《东方朔传》曰：“朔书与公孙弘借车马曰：‘木堇夕死朝荣，士亦不长贫。’”

《外国图》曰：“君子之国，多木堇之花，人民食之。”

潘尼《朝菌赋》云：“朝菌者，世谓之‘木堇’，或谓之‘日及’，诗

人以为‘蕣华’。”又一本云：“《庄子》以为‘朝菌。’”

顾微《广州记》曰：“平兴县有花树，似堇，又似桑。四时常有花，可食，甜滑，无子。此蕣木也。”

《诗》曰：“颜如蕣华。”《义疏》曰：“一名‘木堇’，一名‘王蒸’。”

木蜜《广志》曰：“木蜜，树号千岁，根甚大。伐之四五岁，乃断取不腐者为香。生南方。”

“枳，木蜜，枝可食。”

《本草》曰：“木蜜，一名木香。”

枳柜《广志》曰：“枳柜，叶似蒲柳；子似珊瑚，其味如蜜。十月熟，树干者美。出南方。邳、郯枳柜大如指。”

《诗》曰：“南山有枸。”毛云：“柜也。”《义疏》曰：“树高大似白杨，在山中。有子著枝端，大如指，长数寸，啖之甘美如饴。八九月熟。江南者特美。今官园种之，谓之‘木蜜’。本从江南来。其木令酒薄；若以为屋柱，则一屋洒皆薄。”

杭《尔雅》曰：“杭，梅。”郭璞云：“杭树，状似梅。子如指头，色，似小柰，可食。”

《山海经》曰：“单孤之山，其木多杭。”郭璞曰：“似榆，可烧粪田。出蜀地。”

《广志》曰：“机木生易长。居，种之为薪，又以肥田。”

夫移《尔雅》曰：“唐棣，移。”注云：“白移。似白杨。江东呼‘夫移’。”

《诗》云：“何彼秾矣，唐棣之华。”毛云：“唐棣，移也。”《疏》云：“实大如小李，子正赤，有甜有酢；率多涩，少有美者。”

𦵔《山海经》曰：“前山，有木多𦵔。”郭璞曰：“似柞，子可食。冬夏青。作屋柱难腐。”

木威《广州记》曰：“木威，树高大。子如橄榄而坚，削去皮，以为棕。”

榞木《吴录·地理志》曰：“庐陵南县有榞树，其实如甘焦，而核味亦如之。”

韶《广州记》曰：“韶，似栗。赤色，子大如栗，散有棘刺。破其外皮，内白如脂肪，著核不离，味甜酢。核似荔支。”

君迁《魏王花木志》曰：“君迁树细似甘焦，子如马乳。”

古度《交州记》曰：“古度树，不花而实。实从皮中出，大如安石榴，正赤，可食。其实中如有‘蒲梨’者，取之数日，不煮，皆化成虫，如蚁，有翼，穿皮飞出。〔著屋正黑。〕”

顾微《广州记》曰：“古度树，叶如栗而大于枇杷。天花，枝柯皮中生子。子似杏而味酢。取煮以为粽。取之数日，不煮，化为飞蚁。”

“熙安县有孤古度树生，其号曰‘古度’。俗人无子，于祠炙其乳，则生男。以金帛报之。”

击弥《广志》曰：“击弥树，子赤，如㮈枣，可食。”

都咸《南方草物状》曰：“都咸树，野生。如手指大，长三寸，其色正黑。三月生花色，仍连著实。七八月熟。里民啖子，及柯皮干作饮，芳香。出日南。”

都桷《南方草物状》曰：“都桷树，野生。二月花色，仍连著实。八九月熟。一如鸡卵。里民取食。”

夫编〔一本作“遍”〕《南方草物状》云：“夫编树，野生。三月花色，仍连著实。五六月成子，及握。煮投下鱼、鸡、鸭羹中，好。亦中盐藏。出交趾、武平。”

乙树《南方记》曰：“乙树，生山中。取叶，捣之讫，和蠕叶汁煮之，再沸，止，味辛。曝干，投鱼肉羹中。出武平、兴古。”

州树《南方记》曰：“州树，野生。三月花色，仍连著实，五六及握，煮如李子。五月熟。剥核，滋味甜。出武平。”

前树《南方记》曰：“前树，野生。二月花色，连著实，如手指，长三寸。五六月熟。以汤滴之，削去核食。以糟、盐藏之，味辛可食。出交趾。”

石南《南方记》曰：“石南树，野生。二月花色，仍连著实。实如燕卵，七八月熟。人采之，取核，干其皮，中作肥鱼羹，和之尤美。出九真。”

国树《南方记》曰：“国树，子如雁卵，野生。三月花色，连著实。九月熟。曝干讫，剥壳取食之，味以栗。出交趾。”

楮《南方记》曰：“楮树，子似桃实。二月花色，连著实。七八月熟。盐藏之，味辛。出交趾。”

栌《南方记》曰：“栌树，子如桃实，长寸余。二月花色，连著实。五月熟，色黄。盐藏，味酸似白梅。出九真。”

梓棪《异物志》曰：“梓棪，大十围，材贞劲，非利刚截，不能克。堪作船。其实类枣，著枝叶重曝挠垂。刻镂其皮，藏，味美于诸树。”

蕈母《异物志》云：“蕈母树，皮有盖，状似栟榈；但脆不中用。南人名其实为‘蕈’。用之，当裂作三四片。”

《广州记》曰：“蕈叶广六七尺，接之以覆屋。”

五子裴渊《广州记》曰：“五子树，实如梨，里有五核，因名‘五子’。治霍乱、金疮。”

白缘《交州记》曰：“白缘树，高丈。实味甘，美于胡桃。”

乌臼《玄中记》云：“荆、扬有乌臼，其实如鸡头。迮之如胡麻子，其汁，味如猪脂。”

都昆《南方草物状》：“都昆树，野生。二月花色，仍连著实。八九月熟。如鸡卵。里民取食之，皮核滋味醋。出九真、交趾。”